O, F

<36602700490010

<36602700490010

Bayer. Staatsbibliothek

Oec 3d
#

Oeconomia.
hortorum cultura. Scripta var. hortor. cult. ill. 245.

Abercrombie

~~Oec. agr. N. 244.~~

R

Der Treibhausgärtner,

über die

Kultur

der

Ananasse, Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Melonen, frühen Erdbeeren und anderer auserlesener Früchte und Obstarten.

Aus dem Englischen

des

Johann Abercrombie.

Mit 6 Kupfertafeln.

Wien,
bey Joseph Stahel, 1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede des Uebersezers.

J. J. Rousseaus Wunsch für die Pflanzenkunde ist gewissermassen erfüllt. Diese Wissenschaft behauptet itzt mehr als jemals das Ansehn, das sie verdienet. Sie ist nicht mehr eine blosse Brodwissenschaft für Aerzte und Apotheker. Ihre Liebenswürdigkeit hat eingeleuchtet, und hat sie zur Beschäftigung friedfertiger Seelen gemacht, die zwischen bewachsenen Höhen und Thälern und auf blumigen Wiesen, der Natur am Busen, einer süssen Erholung zu geniessen verste-

hen, welche sie sonst irgendwo vergebens suchen würden. Es giebt mehrere Liebhaber, welche ein sorgfältig zusammengetragenes Herbarium höher schäzen als eine Schmetterlingsammlung. Frauenzimmer überwinden die Beschwerlichkeiten der Nomenklatur, und halten sich durch das sanfte Vergnügen der nähern Vertrautheit der Natur in ihren reizenden Kindern — den Pflanzen — für die anfänglichen Bemühungen reichlich belohnt. Ich kenne mehrere Damen, für deren Bibliothek Linne's, Jacquin's, Grew's, Hales's, Bradley's, Bonnet's, Duhamel's, Miller's, Blackwell's und mehrere andere Werke dieser Art, so wie auch verschiedene Floren unentbehrlich sind; die sich mit Abbildung, Abdrüken, Troknen, Mazerazion, Anatomie und Kultur der Pflanzen beschäftigen, und überhaupt die Wissenschaft von den Vegetabilien mit dem glücklichsten Erfolge pflegen.

Unter den verschiedenen Zweigen der Botanik ist für die Liebhaber die Kultur der anzüglichste: weil sie nicht nur schöne Kenntnisse voraussezet, sondern zum Theile Ausübung der Theorie ist, das ganze Jahr hindurch eine angenehme Beschäftigung giebt, die mit einer zuträglichen gesunden Bewegung verbunden ist: und weil endlich die Pflanzen, die wir selbst gesäet und gezogen haben, die durch unsere Hilfe zu ihrem vollkommenen Wuchse, zur Blüthe und zur Fruchtung gelanget sind, uns als Pflegekinder näher an-

ge-

gehören und Theil an unsern Herzen haben. Es giebt für die stille Gemüthsart in ländlicher Ruhe, so wie in dem Schwalle von Geschäften keine angemessenere Ergözung in Erholungstunden, als der Gartenbau im ausgedehnteren Verstande ist. — Und es ist ein so weit offenes beinahe unabsehbares Feld zur Uebung des menschlichen Fleisses, die verschiedenen Klimate in einem Raume von nicht gar vielen Klaftern zu sammeln, die Wohlgerüche von Osten und Westen bei uns duften zu machen, und die Früchte des ganzen Pflanzenreiches bei uns zu erndten.

Stolze Vorliebe für das Wunderbare, und despotische Selbstgefälligkeit erzeugten in der Semiramis den sonderbaren Eigensinn die Erde aus ihrem Schoose zu heben, sie in die Luft zu tragen, auf ein ungeheures Säulengerüst zu legen, die babilonischen Gärten darauf zu bauen, und so den fruchtbaren Boden gleichsam über sich selbst zu hängen. Unwilliges Staunen ist ihr Lohn. Der Geschmack und die Liebe zum Seltenen suchen die Schäze der Pomona und Flora in allen Himmelsstrichen und versammeln sie in unserer Heimath. Durch den Fleiß des Vertrauten der Natur und des Meisters der Kunst prangen die majestätische Pracht, und die zärtere liebliche Schönheit der Gewächse aus allen Erdgürteln bei uns. Aus seinen Händen empfangen wir die kostbaren Früchte aus dem ganzen unermeßlichen Reiche der

Pflanzen. Er läuft der Zeit vor, und nöthigt die Gartenfrüchte um ganze Monate früher zu reifen, als es dem Gange der Natur nach geschehen würde.

Es ist für den Prunk der Tafeln Nothwendigkeit geworden, seltene, fremde und frühere inländische Früchte und Obstarten aufzusezen: wie es in den Lustgärten für das Vergnügen des Auges und des Geruches Bedürfniß ist, ausländische Bäume, Sträuche, Kräuter und Blumen dort anzutreffen. Jedem zivilisirten Volke war bisher, besonders in den Epochen, da Ueppigkeit und Luxus jeder Art sich ausbreiteten, dieser Geschmack eigen. Unter den ausschweifend schwelgerischen Kaisern, Nero, Kaligula, Vitellius u. s. w. glaubten die entarteten Römer keine Mahlzeit halten zu können: wenn sie nicht Blumen aus Egypten, und Früchte aus allen Gegenden der bekannten Erde vorzusezen gehabt hätten. Dieser Geschmack pflanzte sich fort, und versah uns nach und nach mit den kostbaresten ausländischen Obstarten. Lukull brachte, nachdem er den Mithridates überwunden hatte, die Kirschen aus dem Pontus nach Rom. Den Pfirsichbaum haben wir aus Persien geholet. Die bei uns kultivirte Kantaleupemelone ist ursprünglich in Armenien an der persischen Gränze zu Hause. Die Zitronen und Pomeranzen kamen aus Asien, Medien, Assyrien, Persien, China, Japon und Indien erst nach Italien, dann zu uns. Die Feigen pflanzten

wir aus dem mittägigen Europa, aus Asien, Egypten, China, Japan, Java und aus beiden Indien in unsere Gärten. Die Weintrauben kamen von Osten. Der Fürst der Obstfrüchte, den die Natur gekrönt hat, der Liebling des Gaumens, der Ananas, dessen Ursprung in Afrika oder Westindien ungewiß ist, wurde aus der neuen Welt nach Europa gebracht, wo ihn Le Cour zu Leiden der erste mit glücklichem Erfolge kultivirte. Seitdem ist er der edelste Bewohner aller Obsttreibhäuser geworden. Es wäre eine zu grosse und zu viel umfassende Arbeit, wenn ich sie auch vollbringen könnte, eine vollständige Geschichte aller Pflanzen zu liefern, welche aus der Ferne in unsere Heimath versezet worden sind. Ein Werk mehrerer Jahre, und von mehrern Bänden kann nicht der untergeordnete Gegenstand einer Vorrede sein. Es wird genügen bemerkt zu haben; daß schon so viele ausländische Gewächse durch die Kultur bei uns einheimisch geworden sind, und daß wir äusserst wenige und gar keine von den beliebteren Obstarten in unsern Gegenden hätten: wenn wir sie nicht aus entlegenen Himmelsstrichen geholet hätten.

Vieles ist bei der Pflanzung und Wartung fremder Gewächse in unsern Gegenden der Einsicht und der Industrie des Gärtners überlassen. Wir müssen ihnen doch so viel als möglich ersezen, was wir ihnen entrissen, indem wir sie aus ihrem vaterländischen

Boden ausgewurzelt und zu uns gebracht haben. Wir müssen ihnen ähnliche Nahrung, ähnliche Witterung, gleiche Wärme geben. Die Kunst muß thun, was die Natur hier an ihnen verabsäumet: wenn sie nicht in der unbefriedigten Sehnsucht nach dem Mutterlande dahin sterben — wenn sie dauren, gedeihen, Früchte bringen und sich fortpflanzen sollen. Der Gärtner, der diese Kunst ausübet, muß die Bedürfnisse der ausgewanderten Pflanze kennen; er muß die eigentliche Erde, in welcher sie zu Hause aufwächst und zu ihrer Vollkommenheit sich emporhebt, genau durchforschet haben und durch Kunst eine ähnliche zu bereiten wissen. Wetterbeobachtungen muß er über das natürliche Klima der Pflanzen fleissig angestellt haben. Der Grad der Wärme, welche sie fordern, muß ihm genau bekannt sein. Er muß wissen, wie viel Feuchtigkeit sie ihrer Natur gemäß bedürfen. Er muß ihr allmähliges Wachsthum, ihre Blüthe, ihre Fruchtung und Fortpflanzungsart genau und umständlich kennen. Er soll gewissermassen die Natur in ihrer geheimen Werkstätte belauscht haben, und es ihr nachthun: und hiezu darf es an nöthigen mineralogischen, phisischen, botanischen und meteorologischen Kenntnissen nicht fehlen a). Und doch meinen Gärtner,

a) Ein praktischer Gärtner, der mit allen diesen Kenntnissen ausgerüstet ist, der auf seiner amerikanischen Reise

ner, welchen an ausländischen Pflanzen so reiche Gärten anvertrauet sind; wenn sie auch keine botanischen Kenntnisse besizen, verstehen sie sich aber doch, troz irgend einem, auf die Kultur aller Gewächse. Was würden wir aber einstimmig von einem Quaksalber sagen, der einige Pflaster, Pulver, Tränke u. d. gl. mischen gelernet hätte, und mit Unverschämtheit behauptete: er wollte jeden Kranken heilen; obschon er den menschlichen Körperbau, die Beschaffenheit der verschiedenen Krankheiten und die eigentlichen Wirkungen der Arzneimittel nicht kennte. —

Hat die beinahe kindische Liebhaberei der unzähligen Spielarten der Tulpen, Nelken, Rosen, Narzissen, Jonquillen u. s. w. so viele Anhänger b), die ihr Gedächtniß mit ungeheuren Namenreihen belasten,

Reise mit Hrn. Professor Märter, in den 1780ger Jahren Gelegenheit hatte, seine gründlichen Kenntnisse zu erweitern, und von welchem sich in der Gärtnerei so vieles erwarten läßt, ist der ehemalige botanische Gärtner von Brüssel, Hr. Bredemeyer. Er mußte im Jahre 1789, wegen der belgischen Unruhen Brüssel verlassen; und muß seit dieser Zeit unthätig leben.

b) Fleuristes nennen sie sich — in den gesammten Niederlanden ist ihre Zahl Legion.

sten, welche sie aus der Geschichte der Helden schöpfen, den Gottheiten abborgen, und — der bunten Tulpe u. s. w. beilegen c): um wie viel mehr Liebhaber verdienet jener Zweig der Gärtnerei zu haben, der sich mit Erzielung der Gewächse beschäftiget, die wir aus fernem Himmel holen und in unserer Heimath beherbergen; um wie viel mehr verdient die frühere Fruchtung unserer einheimischen Pflanzen, die Sorgfalt der Gartenfreunde. So manche Gewächse sind noch köstliche Nahrung oder liebliche Erquikung ferner Nazionen. Im Jahre 1788 kamen zum erstenmal aus Westindien Bataten d) in Schönbrunn an, wo sie in Mistbeeten vortreflich gedeihen. So würden wir manche fremde Früchte erzielen können. Ihre Kul-

c) Aus unterthänigem Unsinne hat man auch oft Blumensorten nach den Namen von Grossen getauft, denen man zu verstehen geben wollte; wie sehr man die Ehre habe, sich vor ihnen zu krümmen. Die schönen Kinder der Natur wurden oft das Panier schmuziger Speichellekerei. Von allen diesen schimmernden und nicht schimmernden Namen findet man in Lueder's Briefen über die Wartung eines Blumengartens ein so gut als möglich vollständiges Verzeichniß — das possierlich ist.

d) Convolvulus Batatas, Linn. Convolvulus indicus Feuillé, vulgo Patates.

Kultur haben wir aber noch nicht versucht. Legten Liebhaber sich auf diese Wissenschaft; so würden nicht nur die Kenntnisse hierinn um vieles erweitert; sondern manche sanfte Seele fände stilles Behagen in dieser friedlichen Beschäftigung. Diese Bemühungen sind Eurer nicht unwerth. Sie geben ruhige Fassung dem Manne und liebenswürdige Bestimmtheit der weiblichen Grazie. Lasset mich den Zuruf meines theuresten Freundes e) wiederholen: „Sehet diese „friedlichen Kinder der Erde, diese Pflanzen, lernet sie „kennen, heget sie an euren Herzen. Sie sind ein „verborgener Freund, und können euch die Ruhe „mancher Stunde gewähren.“

Von der Uebersezung habe ich wenig zu sagen. Ich habe die verwikelten Perioden der Urschrift aufgelöset. Ich habe zu häufige Wiederholungen weggelassen. Hie und da, wo es nöthig war, habe ich wenige kleine Anmerkungen gemacht. Ich habe den Plan zu einem Ananashause nach Abercrombie entworfen, den man in einigen Stüken verändert finden wird. Die Veränderungen sind auf Erfahrung und

auf

---

e) Im Dya — Na — Sore.

auf Gründe gebauet, die in einer hiezu bestimmten Anmerkung angegeben werden.

Wien am 18. Hornung 1791.

J. E. Fr. v. L.

Vorrede
des
Verfassers.

Da der Ananas, die frühen Weintrauben, die Pfirsiche, Nektarinen, Melonen, Erdbeeren, und mehrere andere allgemein sehr beliebte Früchte sind, und einige derselben, als vorzüglich der Ananas und die Melone ohne den Beistand der künstlichen Hize in Treibhäusern und Hizbeeten in dieser Gegend nicht erzielet werden können; da dann in denselben die Lieblingssorten der Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Kirschen und anderer beliebter Baumfrüchte und obenbemelbte Erdbeeren einige Wochen oder wohl Monathe eher, als in offenem Grunde zur vollkommenen Reife gelangen: und da die zur Erreichung derselben erforderlichen praktischen Griffe seit kurzem um sehr vieles verbessert worden sind; so ist der Zwek dieses Werkes, alles auseinander zu sezen unt zu erklären, was zur izigen bessern Weise der Kultur gehöret.

Die

Die verschiedenen Zweige der Gärtnerei, nämlich die Pflege der Ananas= und Treib=Häuser, der Melonen= und Erdbeeren=Beeten, findet man zwar in den meisten allgemeinen gärtnerischen Werken abgehandelt; da aber in Werken dieser Art der Ort nicht ist, die ganze praktische Verfahrungsart so vollständig zu beschreiben, oder doch alle Umstände und die zur verbesserten Kultur nöthigen Beobachtungen so ganz zu umfassen, als es die Natur obenbemeldter Zweige erfordert; und da es zum Unterrichte so mancher nothwendig ist, ihnen hierüber eine gründliche und umständliche Anweisung zu geben; so hielt ich es für zuträglich dieses Werk zu schreiben, welches durchaus von diesen vorzüglichen Zweigen der Gärtnerei handelt, und jeden insbesondere in einer eigenen Abtheilung, sowohl in Rücksicht auf die Natur, das Wachsthum und die Temperatur der Pflanzen, Bäume u. s. w., als auch auf die verschiedenen erforderlichen Grade der Hize in den Treibhäusern, Mistbeeten u. s. w. auseinander sezet.

Ich habe die verschiedenen Artikel in vier abgesonderte Hauptstüke geordnet, wie es die verschiedenen Arten von Kultur verlangten. Das erste enthält die Kultur des Ananasses, die Beschreibung des Wachsthums der Pflanzen und der mancherlei Sorten der Frucht, Anweisungen zum Baue der Ananas= oder Treib=Häuser und erforderlicher Nebengemächer,

als

als der Nachwuchshäuser, Treibkästen u. s. w. derselben Gebrauch in der Kultur der Ananasse in den verschiedenen Stufen des Wachsthums, nebst Anleitungen zur Fortpflanzung, Aufziehung und allgemeinen Kultur derselben, als auch eine Richtschnur zur Pflege der Ananashäuser in jeder Jahreszeit. Das zweite Hauptstük begreift die Beschreibung der verbesserten Plane zu Treibhäusern und Heizwänden in sich, wo die frühen Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Kirschen und andere auserlesene Baumfrüchte getrieben und gezogen werden, die Beschreibung der eigentlichen Bäume, die Ordnung zu pflanzen, alle praktischen Handgriffe um selbe durch Feuer- und Lohebeet-Hize zu treiben, und die mancherlei Früchte so früh als möglich in ihrer Vollkommenheit zu erzielen. Im dritten wird die Kultur der Melone abgehandelt, die man nur durch Hülfe der Mistbeeten erzielet; die Natur dieser Pflanzen und die Sorten ihrer Frucht werden darinn beschrieben: es enthält dann auch eine praktische Methode, sie in Mistbeeten unter Fenstern, Glasgloken und Rahmen, die mit Oelpapier bespannet sind, zu ziehen. Im vierten Hauptstüke werden die Arten angegeben, auf welche man sowohl in den Treibhäusern als in den Mistbeeten frühe Erdbeeren kultivirt.

Mit dem Beistande der künstlichen Hize in den Treibhäusern, werden auch manche andere beliebte

Artikel erzielet, und früh zur Vollkommenheit gebracht. So wie in den Treibhäusern die vorzüglicheren Traubenarten sehr früh zum vollkommensten Grade der Reife vorgetrieben werden, erlanget man auch in denselben so wie in den Heizwänden u. s. w. Erdbeeren, wälsche Bohnen, Gurken und allerlei zierliche und wohlriechende Blumen in der früheſten Jahreszeit als im Winter und Frühling vollkommen reif. Ich habe hiezu eine vollständige praktische Anleitung gegeben.

Da es der Hauptzwek dieses Werkes ist, die Kultur auserlesener Früchte genau, sorgsam und vollständig auseinander zu sezen; da es die Absicht des Verfassers war, die Anleitung zur praktischen Kultur klar und unterrichtend mitzutheilen, so hoft er, der Leser werde ihm es gütig vergeben, daß bisweilen unvermerket, bisweilen auch unvermeidlich Wiederholungen vorkommen, welche ihren Ursprung in dem ängstlicheifrigen Bestreben um Klarheit und Umständlichkeit haben.

Newington Butts, Surry,

1. Juni 1789.

All=

Allgemeine Kultur des Ananasses.

Der Ananas wird wegen seines besondern vortreflichen angenehmen Geschmacks, an welchem er beinahe alle übrigen Früchte übertrift, allgemein hochgeschäzt und seine Kultur ist in der Gärtnerei ein Gegenstand vorzüglicher Aufmerksamkeit geworden. Da die Pflanzen, welche diese vortrefliche Frucht hervorbringen, zarte Fremdlinge sind, die ursprünglich in den heissen Gegenden von Neuspanien und Surinam in Südamerika u. s. w. wohnen; so können sie ohne die Hilfe eines Treibhauses in unsern Ländern nicht vollkommen gedeihen und Früchte tragen; wo sie aber in Lohebeeten zu allen Jahreszeiten reifen, da müssen die Pflanzen beständig in Töpfen stehen, fleißig besprizet werden, und die Wurzeln zu allen Zeiten des Jahres aus dem Boden Wärme erhalten; wozu im Winter noch die Feuerhize, die durch Rauchgänge mitgetheilt

wird, kommen muß, um die innere Luft in einem Grade zu wärmen der dem Grade von Hize jener Himmelsstriche ohngefähr gleichkömmt, unter welchem diese Pflanze ursprünglich wächst. Durch die künstliche Wärme, und eine verbesserte Art von Kultur hat man es dahin gebracht, sie in vollem Ueberflusse, in der größten Vollkommenheit des Wachsthums, reif, befruchtet, schön und schmackhaft zu erzeugen. Der Ananas reifet gemeiniglich vom Juni, Juli und August bis auf den September und Oktober. Andere von späterem Wachsthume und ausserzeitige kommen im Winter und Frühlinge zur Reife.

Obschon die Kultur des Ananasses seit einigen wenigen Jahren allgemein geworden ist, und viele praktische Gärtner dieselbe wohl verstehen; so giebt es doch manche, welche die Gelegenheit nicht hatten, die Natur dieser Pflanze, den Vorgang einer bessern Kultur zu beobachten, die Treibhäuser, in welchen sie zur Reife und zur Befruchtung gebracht werden, und den eigentlichen Grad der hiezu erforderlichen Wärme in Acht zu nehmen. Ich will darum hier allgemeine vollständige praktische Anleitungen geben, wie man zu Werke gehen müsse, um die Ananasse leicht, häufig und vollkommen reif zu ziehen.

Die Ananasse sind krautartige, etwas saftige, ausdaurende (perennirende, mehrjährige) Pflanzen, wel-

che

che zwei bis drei Fuß hoch wachsen, deren jede nur eine Frucht hervorbringt, die im Frühlinge sich aus der Mitte des Krautes erhebt und im Sommer und Herbst vollends reif wird. Die alten Pflanzen geben auch Sprößlinge zur Fortpflanzung und Erhaltung ihrer Art, als: 1) Bottom suckers, die am Boden oder alten Stamme nachwachsenden Ausläufer, 2) Stocky head, or crown of leaves, die aus dem Gipfel der Frucht hervorragende Blätterkrone, 3) die an dem Stengel unter der Frucht in den Winkeln der Blüthenblätter ausgetriebenen Sprößlinge a). Werden diese abgelöset und einzeln in Töpfe eingepflanzet, die im Treibhause in das Lohbeet getaucht werden; so erreichen sie in zwei Jahren ihren vollen Wuchs, tragen vollkommene Frucht, und bringen wieder eine Nachkommenschaft von jungen Sprößlingen und Kronen, wie die Mutterpflanzen. Diese Pflanze fruchtet b)

---

a) Auch durch den Saamen werden die Ananaspflanzen wie alle übrigen vermehrt, der muß aber hiezu aus Amerika gebracht werden, weil er in unserm kältern Klima nicht zur vollkommenen Reife gelangt. Die Fortpflanzung durch die Fruchtkrone, und die Schößlinge ist die bei uns übliche und vorzüglichste.

b) Fruchten anstatt Frucht tragen, wird der Leser in diesem Werke oftmals finden. Sollte ich mich darüber entschuldigen müssen? Sagt man nicht im allgemeinen Sprachgebrauche: seine Lehre hat gefruchtet?

nur einmal; ausgenommen es bleibt ein starker Schößling auf einem alten Stamme zurück, der beträchtlich heranwächst, und dann vermuthlich das folgende Jahr eine Frucht bringt. Am besten werden jedes Jahr Nachkömmlinge durch die abgelösten, und abgenommenen Schößlinge und Kronen gezogen.

Es giebt nur eine Hauptart (species) von dem Ananasse, die in den Gärten gebauet wird, welche Linnee Bromelia Ananas c) nennt; aber von dieser hat man mehrere vorzügliche Spielarten (varietates) die in den nachstehenden besondern Sorten bestehen.

Piramidenförmiger oder Zuckerhut Ananas.
— — — braunblättriger Zuckerhut.
— — — grünblättriger purpurgestreifter.
— — — mit grünen, purpurgestreiften glatten scharfen Blättern.
Kegelförmiger Ananas.
Eiförmiger oder Königinn-Ananas.
Schwarzer Antigua.
Später Montserrat.
Königs Ananas (mit grosser Frucht und glatten grünen Blättern.)

Die

c) Bromelir Ananas nach Lipperts Uebersetzung der murrayischen Ausgabe des Linneischen Pflanzensistems. Der wahre Ananas nach andern.

Die Frucht der verschiedenen Spielarten ist piramidenförmig, kegelförmig, eiförmig, rund eiförmig, länglich eiförmig, und reifet goldgelb, blaßgelb, grüngelb oder olivenfarb:

Glattgrünblättriger Ananas (der scharfe Rand der Blätter glatt, nicht dornig.)

Glänzend-grün-glattblätterig.

Silbergestreiftblätteriger Ananas (mit mehrfarbiger Frucht.) d)

Goldgestreiftblätteriger Ananas (ist aber sehr selten.)

Andere weniger bekannte Spielarten werden durch folgende Namen unterschieden.

Ananas von Havannah.
— — von Barbados.
— — von St. Domingo.
— — von Bogwarp.
— — von Providenz.

Aber diese sind von den ersten fünf oder sechs besondern Sorten nicht merklich verschieden.

Dann giebt es auch:

 Roth-

d) Fructu variegato.

Rothfleischige,
Weißfleischige,
Grünfleischige Ananasse.

Diese drei sind aber nicht gemein.

Da diese Sorten Spielarten einer Mutterart sind, so wachsen und fruchten sie alle auf eben dieselbe Art, und werden auf gleiche Weise fortgepflanzt u. s. w. und eben dieselbe Kultur ist für alle anwendbar.

Diese Pflanzen erheben sich alle mit langen schmalen steifen Blättern, die nahe bey der Wurzel auf dem Stamme festsitzen und welches ein Unterscheidungszeichen der Pflanzenart ist, am Rande bis auf einige Spielarten, dornig oder stachlicht sind, oben in eine scharfe Spitze auslaufen und in aufrechtem Wuchse sich 2 — 3 Fuß hoch erheben; zwischen denselben aus der Mitte der Pflanze steigt der Fruchtstiel empor; der auf seinem Gipfel eine einzelne Frucht trägt, die mit vielen rundlichten in regelmäßigster Ordnung stehenden Hügelchen besetzt ist. Ein Büschel Blätter, das eine junge Pflanze vorstellet, krönet die Frucht und heißt die Krone. Die Frucht kommt gemeiniglich im Jenner, Hornung und Merz hervor, wächst nach und nach heran, erreicht sein vollkommenes Wachsthum im Sommer und Herbst, und gelangt dann zur Reife, die sich in einem veränderten Geld u. s. w. verkündigt.

Die

Die frühen Früchte erhalten ihren angenehm süßen Geschmack im Juni; die andern gemeiniglich im Juli, August bis Oktober, einige spätere oder von ausserzeitiger Befruchtung werden erst im Winter geniesbar.

In dem Stande der Befruchtung bringen die Pflanzen eine Menge junger Sprößlinge hervor, um ihre Art und ihre Spielarten fortzupflanzen; diese sind die Ausläufer, die am Boden entspringen und zwischen den Blättern emporsteigen, und die Kronen, deren meistens eine, bisweilen aber auch zwei auf einer Frucht sitzen, und oft die zarten Schößlinge die an dem Stempel unter der Frucht hervorsprossen.

Alle die Kronen Schößlinge und Ausläufer erreichen gemeiniglich ihr zur Einpflanzung erforderliches Wachsthum um eben die Zeit, wenn die Früchte groß und vollkommen reif geworden sind. Die Krone wird gewöhnlich nur dann von der Frucht genommen, wenn diese abgeschnitten und auf den Tisch gebracht worden ist; die Ausläufer aber werden von den alten Pflanzen abgelöset, so bald sie zum Einpflanzen tauglich sind, die Frucht mag nun später reifen oder schon längst reif geworden seyn. Obschon die Kronen und Ausläufer keine Wurzelfasern haben, so schlagen sie doch, wenn sie einzeln in kleine Töpfe mit leichter starker Erde gepflanzt werden, welche man dann im Treibhause ins Lohebeet taucht, sehr bald Wurzel, und

wachsen auf. Werden sie, nachdem sie an Größe zunehmen, nach einem Zwischenraume von 5—6 Monaten in grössere Töpfe ein oder zweimal verpflanzet, was gewöhnlich im Frühling und Herbst geschieht, so tragen sie in 2 Jahren vollkommene Frucht, und erzeugen zugleich zur Fortpflanzung der Art Nachkömmlinge junger Pflanzen, die wieder regelmäßig wie ihre Mutterpflanzen fortvegetiren.

Die alten Pflanzen werden, nachdem sie einmal Frucht getragen haben, selten zum zweitenmale befruchtet; wenn nicht, wie bereits oben angemerkt worden ist, an einem alten Stamme ein starker Ausläufer heranwächst, der im nächsten Jahre eine mittelmäßige Frucht bringt.

Um eine ununterbrochenene Nachkommenschaft, und jedes Jahr frische Früchte zu erhalten, so werden jedes Jahr die Kronen und Schößlinge eingepflanzt. Auf diese Weise bekommt man einen Nachwuchs in drei Stufen, von deren einer die Pflanzen immer um ein Jahr älter sind, als die der folgenden: man hat nämlich vollzweijährige die bereits reifende Früchte tragen, andere die ins zweite Jahr treten, und dann die jungen Jährlinge von Kronen und Schößlingen der diesjährigen oder letztjährigen Früchte.

In den verschiedenen Stufen des Wachsthumes müssen diese Pflanzen eine ununterbrochene Wartung ha-

haben, und eine beständige Hitze in den Treibhäusern geniessen, in welchen sie in Töpfe mit leichter, leimiger, kräftiger, wohldurchgearbeiteter Erde gesetzt, im Lohbeete stehen. Erstlich werden die jungen Schößlinge oder Kronen in kleine Töpfe gepflanzt, die man acht und vierziger nennt e); nachdem sie nun grösser werden, setzt man die früher eingepflanzten im September, die spätern im folgenden Frühlinge im Merz oder April in grössere Geschirre (die 32ger); da sie dann immer grösser werden, versetzt man sie im nächsten Herbste im August in noch grössere Töpfe (die 24ger, oder 16ner), endlich werden sie im Frühling des Jahres, in welchem sie Frucht tragen sollen, oder im zweiten Herbst, wenn sie schon sehr herangewachsen sind, in die größten Ananastöpfe (die 16ner) verpflanzet, in denen sie dann bis die Reife der Frucht vorüber ist, stehen bleiben. Bey jedem Verpflanzen kömmt ohngefähr ein Drittheil neuer Lohespähne in das Lohebeet, das bei jedesmaliger Mischung aufgelockert werden muß, um die Hitze der schon erkal-

 teten

e) Junge Ananaspflanzen werden zum erstenmal in kleine Töpfe gepflanzt; damit die Erde um die Wurzel eher und leichter trocken erhalten werde: denn bei viel Erde würde die Feuchtigkeit derselben die zarten Wurzeln bald in Fäulniß bringen. Dann dringt durch weniger Erde die den jungen Pflanzen ersprießliche Wärme der Lohe eher ein.

teten Lohe zu ersetzen, und das Wachsthum der Pflanze aufs neue zu betreiben.

Die Pflanzen werden dann nach verschiedenen Stufen des Wachsthums in das allgemeine Treibhaus oder Glashaus gebracht, wo die grössern Pflanzen den hintern Plaz einnehmen, und die kleinern vor dieselben gestellet werden, oder diese an einem Ende beisammen stehen. In einem geräumigern Hause werden zwei Lohbeete gemacht, die entweder neben einander oder parallel hinter einander stehen: in dem leztern Falle enthält der hintere Treibkasten die größten fruchttragenden Pflanzen; der vordere die Nachkömmlinge f). Sind mehrere Häuser und Gemächer zur Ananaszucht vorhanden: so werden die bald ausgewachsenen in das größte, die nachfolgenden in die kleinern gestellt, und wie eine Pflanze der andern im Wachsthume folgt; so nimmt sie auch nach und nach ihren Plaz ein.

Am besten ist es ein grösseres Behältniß für die fruchtenden Ananaspflanzen zu haben, in welches jeden Herbst (im Oktober) die größten Nachwüchslinge gesetzt werden; dann ein kleineres Ziehhaus, in wel-

f) So sind in dem k. k. Garten zu Schönbrunn die Ananashäuser eingerichtet.

welchem die jüngern Pflanzen bleiben, bis dieselben — ein Jahr oder zween Sommer alt — groß und stark genug sind, um im folgenden Frühling oder Herbste vollkommenreife Früchte zu tragen. Wenn alsdann die zur Befruchtung herangewachsenen Pflanzen in den größten Ananastöpfen im August in das Fruchthaus übergetragen werden; so fülle man hier die Beeten mit ganz neuer Lohe, um den ganzen Winter durch eine mäßig lebhafte Hitze zu unterhalten; hat das Beet den gehörigen Grad von Hitze, so stellt man die Pflanzen in Reihen nach der Länge, die kleinsten zuvörderst, bis an den Rand in die Lohspäne; fürchtet man aber, daß die Hitze zu groß sei, so tauche man sie die erste, zweite und auch wohl dritte Woche nur halb oder noch weniger, dann aber bis an den Rand hinein. Von dieser Zeit an, das ist: von der Hälfte oder vom Ende des Oktobers oder Anfange des Novembers muß die Feuerhitze ihren Anfang nehmen, und den ganzen Winter hindurch jeden Abend und an kalten Morgen mäßig fortgesetzt werden. Auch werden die Beete im Ziehhause mit neuen Lohspähnen gefüllt, und auch hier muß den Winter durch wie im Fruchthause geheizet werden. Ist die Gelegenheit nicht da, die Ananaspflanzen nach den Stufen des Wachsthums in verschiedene Häuser zu stellen, so können sie doch auch in einem gemeinschaftlichen Treibhause auferzogen und zur Reife gebracht werden.

Die

Die zarten ausländischen Pflanzen fodern in unsern Ländern eine stets unterhaltene künstliche Hitze unter dem Schirme eines Treibhauses, vorzüglich aber Lohbeetwärme das ganze Jahr, und Feuerhitze den Winter hindurch, das ist: vom Oktober oder November bis Mai. Den fruchttragenden Pflanzen ist die Feuerwärme im Winter unumgänglich nothwendig; die jüngern Pflanzen aber können auch allenfalls in Lohbeeten, auch zur Noth in Mistbeeten unter Gartenfenstern überwintert werden. In Treibhausgemächern, wo Lohebeete und Rauchgänge für die Feuerhitze sind, wird die Ananaskultur am besten betrieben. Die Lohebeete sind deswegen vortreflich, weil darinn die Wurzeln der Ananaspflanzen durch die Gährungshitze der Gerberlohe eine immerwährende Wärme geniessen, und weil durch dieselbe bei gelinderem Wetter auch die innere Luft ohne das Zuthun des Feuers genugsam erwärmet wird. In Treibhäusern oder dergleichen andern Gemächern, die mit Rauchgängen versehen sind, wird im Oktober, spätestens aber im Anfange Novembers angefangen zu heitzen; eben das geschieht alle Abende des Winters, von 4 — 5 — 6 bis 8 — 9 — 10 Uhr, wie auch an kalten Morgen. Ist eine durchdringende Kälte, rauhes, schneeiges oder stürmisches Wetter, und kein Sonnenschein; so wird das Heitzen wohl auf den ganzen Tag fortgesetzt. Auf diese Weise wird die Hitze des Feuers den Winter durch mäßig und or-

dent-

dentlich unterhalten, bei der Herannäherung des Frühlings immer mehr gemildert, und im Mai ausgesetzt. So lange die Sonne mild und warm scheint, müssen die Pflanzen den Einfluß der frischen Luft geniessen; im Sommer werden sie 2—3mal die Woche, im Winter aber in 8 oder 14 Tagen einmal begossen.

Es ist bereits weiter oben gesagt worden, daß man zuweilen auch in Mistbeeten Ananaspflanzen bis zum Befruchtungsstande aufziehe. Diese Beete sind unten her mit Mist oben 10—12 Zoll hoch mit Gerberlohe gefüllt, darinnen stehen die Pflanzen. Nimmt die Wärme der Beete ab, so wird heisser Dünger an die Seiten derselben gelegt, und die Fenster werden mit Strohdecken vermacht. Mehr hievon wird weiter unten in eigenen Abschnitten vorkommen.

Dies sind die allgemeinen Begriffe, von der Natur und der Kultur des Ananasses. Wir schreiten izt zur Auseinandersetzung der Erfordernisse der Treibhäuser, der Beete u. s. w. und dann zur Zucht und Behandlung der Pflanzen.

Allgemeine Beschreibung des Treibhauses.

Es wäre der Kultur der Ananaspflanze sehr zuträglich zwei oder drei Treibhausgemächer zu haben, ein grösseres, und ein oder zwei kleinere. Diese Gemächer mögen gänzlich von einander entfernt seyn — oder auch in einer Reihe — das grössere in der Mitte, auf jeder Seite ein kleineres — stehen, und nur durch Fenster von einander abgesondert seyn. Das mittlere Gemach widme man den bereits vollwüchsigen Pflanzen. In den kleinern ziehe man die Nachkömmlinge auf, in einem die Jährlinge, in dem andern die neugepflanzten Schößlinge und Blätterkronen. Befinden die Pflanzen von verschiedenem Alter und Größe sich in abgesonderten Orten und Gemächern, so ist es sowohl bequemer in Rücksicht auf den Raum, als zuträglich für die Kultur selbst: weil man in den Nachkömmlinghäusern im Winter das Feuer in einem mässigeren Grade machen muß, als den größten und schon fruchtenden Pflanzen in dieser Jahreszeit meistentheils nothwendig ist. Sind die Pflanzen aller Grössen in ebendemselben Treibhause, und heizt man gegen den Frühling etwas mehr, um den Trieb der Früchte an den zweijährigen Pflanzen zu befördern: so läuft man Gefahr, die Nachkömmlinge zu übertreiben, und nicht nur die Ordnung der Nachkommenschaft zu stören, sondern diese sogar gänzlich zu hindern.

Wo

Wo man jedoch nur ein gemeinschaftliches Ananashaus bauen will, oder es nicht thunlich ist, andere kleinere Nachtriebhäuser für die jungen Ananasse zu haben; können sowohl die fruchtenden Pflanzen als die Nachkömmlinge in ebendemselben Hause erzogen werden: nur muß man darauf achten, keine zu grosse Feuerhitze zu geben; damit die jungen Ananasse nicht übertrieben werden. Hat man in dem einzigen Ananashause nur ein Lohbeet, so setze man die Pflanzen nicht ohne Unterschied von Alter und Grösse untereinander, sondern stelle die jungen sämtlich vor die grossen oder an ein Ende des Beetes zur Seite derselben. Besser ist es zwei Beete zu haben, deren entweder eines dem andern zur Seite — oder in etwas breitern Häusern eines hinter dem andern stehe. Im letztern Falle müssen die jungen Pflanzen immer das vordere Beet einnehmen.

In Betreff des Baues und der Mauern eines Ananastreibhauses will ich hier allgemeine Bemerkungen über die wesentlichsten Erforbernisse machen.

Vor allen andern wähle man hierzu eine etwas bedeckte und trockene Lage, entweder im Küchengarten, oder in einer andern hierzu bestimmten Abtheilung des Gartens, wo die Sonne den ganzen Tag durch hinstrahlt. Das Treibhaus werde der Länge nach so viel es möglich ist nach der Richtung von

Osten

Osten gegen Westen gebauet — das Fensterwerk gegen Süden gerichtet, um zu allen Jahreszeiten den wohlthätigen Einfluß der Sonne zu geniessen, gegen Norden wird eine ganze Mauer aufgeführt. Das Glaswerk besteht in gegen Süden beinahe aufrechtstehenden Fenstern, und in andern Fenstern, welche ganz schief oben herliegen, die hintere Mauer mit der Glaswand verbinden, und ein Glasdach machen. In der hintern Mauerwand laufen an der Innseite derselben Rauchgänge in horizontaler Richtung. In der Mitte wird in den Boden eine geräumige länglichte Grube für das Lohebeet gemacht g).

Ueberhaupt kann das Ananashaus von zehn, fünfzehn, oder zwanzig bis dreißig, vierzig, fünfzig, und noch mehr Fuß lang, und bei zehn oder zwölf bis fünfzehn Schuhe weit sein. Die Mauerwand nordwärts wird acht, zehn, zwölf bis fünfzehn Fuß hoch; die Vorder- und Seiten-Mauern nur zwölf oder achtzehn Zoll bis zwei Schuhe hoch: darauf werden vorne vier, fünf bis sechs Schuh hohe Fenster aufgerichtet. Auf den niedrigen Seitenwänden stehen Fenster, die sich hinten an die Mauer, vorne an die Glas-

g) Die Beschreibung des Ananashauses, wovon der diesem Werke angehängte Riß genommen ist, befindet sich am Ende vor dem Inhaltverzeichnisse.

Glaswand, und oben an das Glasdach fügen. Eine Eingangsthüre ist entweder im Hintertheile, oder in grössern Häusern an beiden Enden, oder bisweilen in der Vorderseite. Besonders vor dieser letzten Thür soll wenigstens die obere Hälfte gefenstert sein. h)

In dem Hause befinden sich die Rauchgänge für die Feuerhitze; sie laufen in horizontaler Richtung längst der innern Seite der Mauer: sie werden von einem äussern Heitzplaz hergeleitet, neben der nächsten Seitenmauer und der Vorderwand, und am andern Ende derselben, in einer einzigen Röhre wieder an die hintere Mauer gezogen, und dann in zwei oder drei Rückgängen — einer über den andern gereihet — fortgeführt. Alle Rauchgänge sind ziegelgemauert 9 Zoll hoch, 12 Zoll tief: oben werden sie alle mit breiten Pflasterplatten gedeckt.

Der letzte dieser Gänge endet sich an einem Ende der Hintermauer in einem senkrechten Schornstein, um den Rauch von sich zu geben. Der erste Rauchgang

h) Thüren in der Vorderseite, nämlich in der Gläserwand sind immer verwerflich; indem durch wiederholtes Oeffnen derselben bei rauher Witterung das Gleichgewicht der innern Atmosphäre zum grossen Nachtheile der Pflanzen gestört wird.

gang der unmittelbar von dem Heizplatze hergeleitet ist, führt die Hitze in alle die übrigen; da der Ofen, der an einem Ende oder in der Mitte von aussen angebracht ist, den eisernen Feuerrost zwölf bis achtzehn Zoll tiefer hat, als der untere Boden des niedrigsten Rauchganges ist, um die Hitze und den Rauch in einen hinreichenden Zug zu setzen, damit sie nicht zurückgeschlagen werden. In einem Ananashause von beträchtlicher Länge, welche vierzig oder fünfzig Schuhe übersteigt, sind zween oder mehr Heizplätze erforderlich, deren jeder seine eigene Reihe von Rauchgängen in gleichen Abtheilungen — und einen Rauchfang hat. Die Heizplätze mögen ohngefehr zwölf Zoll weit und achtzehn Zoll tief seyn, oben gewölbt, die Oefnung mit einer eisenplattenen Angelthür versehen, die mit einer Klinke geschlossen werden kann. Um das Feuer regelmäßig und dauerhaft zu erhalten, welches sehr zuträglich ist, wird es gut seyn, diese Oefen unter Schoppen gegen alle Seiten zu beschirmen.

Im eingeschlossenen Grunde wird die Grube für das Lohbeet gemacht — welches so groß wird als das Treibhaus, und nur einen schmalen Gang rings herum frei läßt. Das Beet wird mit einer dünnen Ziegelmauer drei und ein halben Fuß hoch umgeben, und darf nicht mehr als ein Drittheil, und wenn der Grund feucht ist, gar nicht eingesenkt seyn. Der Boden

den des Beetes sowohl als die engen Gänge werden mit Ziegeln oder Pflasterplatten gedeckt.

Auf den niedrigen Vorder = und Seitenmauern wird das senkrechte hölzerne Rahmwerk aufgerichtet, um die Fenster zu fassen, die drei bis viertehalb Fuß breit, und drei, vier, fünf Fuß hoch sind und von der Seite eingeschlossen werden. Ganz oben werden von der vordern Glaswand zu der Hintermauer Balken gelegt, die drei oder auch drei und einen halben Schuh von einander abstehen, um die schiefliegenden (Dachfenster) zu tragen, welche in zwei oder drei Reihen über einander gereihet und beweglich sind, damit sie nach Erforderniß geöffnet oder zugemacht werden können. Es wäre sehr zuträglich, um die Fenster leicht und geschwind zu bewegen, dieselben auf Rollen zu schieben, oder mit Winden zu ziehen. Die Fensterrahmen sind der Länge nach mit schmalen hölzernen sechs, acht, bis neun Fuß von einander entfernten Querleisten versehen, in welche dann die Glastafeln gelegt werden. Diese sollten wie Dachziegel in Kitt übereinander liegen; daß immer das untere Ende der obern einen halben oder einen ganzen Zoll über das obere Ende der untern komme; um die Fenster gänzlich wassersicher zu haben. Man setzt auch das Glaswerk in Blei, das gut mit Kitt verstrichen wird, um den Regen auszuhalten, obschon die vorhergehende Art in Rücksicht auf Sicherheit gegen den Regen vor=

zuziehen ist, besonders für das Dach. Die Glastafeln können dann in den obern schiefen Fenstern in Kitt und in der Vorderwand in Blei gefaßt sein. Das ganze Holzwerk der Rahmen wird gut mit Bleiweiß in Oel angestrichen.

In Errichtung der Rauchfänge erhält man einen wesentlichen Vortheil, wenn man dieselben zwei, drei Zoll von der Mauer entfernt hält, weil sie so die Hitze gegen beide Seiten ausbreiten können. Man vernachlässige nie einen Rauchgang an den Vorder- und Seitenwänden zu ziehen: denn es ist zu bemerken, daß diese End- und Vorbergänge nächst den Glaswänden von großem Nutzen sind, um der Strenge des Frostes und den Anfällen kalter Dünste desto kräftiger zu widerstehen, und um in Verbindung mit der Hitze der hintern Rauchgänge im ganzen Glashause eine gleichmässige Wärme zu verbreiten. Dieser an den Glaswänden heruntergeführte Rauchgang wird dann an die hintere Mauer zurückgeleitet, und wie schon weiter oben gemeldet worden ist, in zwei, drei Rückgängen einer über den andern fortgezogen, deren letzter in einen senkrechten Rauchfang aufsteigt, um den Rauch, der durch alle Gänge gestrichen ist, auszuleeren. Die Mauer der Rauchgänge darf nur eine Ziegeldicke stark sein, damit sie ihre Wärme bald und ausgiebig mittheilen können. Diese Röhren werden neun Zoll weit und zwölf Zoll tief. Das hierzu

gehö-

gehörige Ziegelwerk wird mit einem besondern eigenen Mörtel (Speise) verbunden, die Fugen mit Kitt verkleistert, damit kein Rauch in das Haus dringen könne. Die innern Seiten der Röhren werden mit einem Gemische von Kalkmörtel und frischem Kuhdünger bestrichen. Jeder Rückgang wird mit breiten genau aneinandergefügten Pflasterplatten gedecket. Bisweilen werden die Rauchgänge von der Mauer abgesondert, bisweilen daran gebauet. Die erstere Art ist darum der letztern vorzuziehen, weil bei jener die Wärme gegen alle Seiten, bei dieser aber nur gen vorne ausgespendet wird, viel dabei hinterwärts verlohren geht, und folglich stärker geheizt werden muß. In beträchtlich großen Treibhäusern wird ein Rauchgang nahe um die Lohbeetenmauer — sind aber zwei Beeten parallel hintereinander, zwischen denselben gezogen. Aber auch in diesen Fällen müssen die Rauchgänge von den Mauern der Beete wenigstens zwei, drei Zoll entfernet sein, sonst würde die Lohe zu trocken, und bisweilen, wenn etwa die Hitze in zu hohem Grade wäre, entzündet. In nicht zu großen Häusern, wo nur ein Beet sich befindet, sind die Rauchgänge an den Wänden, wie sie eben beschrieben worden, hinreichend. In jeder Reihe von Rauchgängen, müssen Plätze in dem Mauerwerke angebracht werden, von welchen man durch kleine Oefnungen aus denselben, den Rus fegen könne, der sich daran gesammelt hat. Am Anfange des ersten Rauchgangs muß ein Wärm-

 zwin-

zwinger (register, regulator) angebracht werden, der aus einem eisernen Schieber besteht, welcher in einen ebenfalls eisernen, gleich am Heitzplatze befindlichen Rahmen paßt, und vorgeschoben oder aufgethan werden kann, je nachdem es erforderlich ist, die Wärme zu mässigen oder zu verstärken.

Hat man neben dem großen Ananashause noch zwei kleinere Treibhäuser für die Nachkömmlige, so ist schon oben angegeben worden, daß man in eines derselben die neugepflanzten Blätterkronen, Schößlinge und Ausläufer, in das andere die schon ein Jahr alt gewordenen Nachwächslinge bringe. Auf diese Weise erhält man eine beständige Fortpflanzung und jedes Jahr Früchte. Die kleinern Treibhäuser für die jungen Ananasse mögen ganz wie das große Haus beschaffen sein, nur die Maase sind überall kleiner. Die Nachtriebgemächer werden auch ringsherum ganz nur mit einer Ziegelmauer ohne Gläser von vorne und von den Seiten aufgeführt, und haben nur zum Dache schiefliegende Fenster. Hierbei wird die hintere Wand sechs bis acht, die vordere drei bis vier Fuß hoch: übrigens sind diese kleinen Gemächer mit Rauchgängen versehen, es befindet sich ein Lohbeet darinnen, und rings um das Beet ist ein Fußsteig, wie in den großen Treibhäusern. Ist aber ein sehr kleiner Raum zu denselben bestimmt; so stößt das Beet an die Vorderwand und nur von hinten ist ein

Weg.

Weg. Die Rauchgänge für die Feuerhitze werden nur an die Hinterwand in zween oder drei Gängen geleitet. Es versteht sich von selbst; daß man immer wenn es thunlich ist vorziehen müsse, das Lohbeet in einer kleinen Entfernung von den äussern Mauern anzulegen, damit man bequem um dasselbe herumgehen könne, die Rauchgänge an allen Mauern vorbeizuführen, und nebst den Dachgläsern, auch die Vorder- und Seitenwände von Fenstern aufzurichten. Man pflegt auch wohl noch kleinere ganz vom größeren Treibhause abgesonderte Gemächer oder Ziehbeete anzulegen, die ringsherum von einem Ziegelwerke aufgebauet sind und nur zum Dache schiefliegende Fenster haben, und hauptsächlich für jüngere jahralte Nachkömmlingsananasse, wie auch für Kron- und Schößlingspflanzen bestimmt sind; diese macht man fünf, sechs Schuhe breit und so lang als es die vorhandene Zahl der Pflanzen erfodert. Den ganzen innern Raum nimmt, bis auf die nöthigen Fußgänge, ein Lohbeet ein. Die hintere Mauer erhebt sich fünf bis sechs, die vordere drei bis vier Fuß hoch. Nur ein Zug-Rauchgang, höchstens zwei sind in solchen an der Hinterwand. Das Beet wird drei bis drei und einen halben Schuh tief, aber nur wenig, und wenn der Boden feucht ist, gar nicht in denselben gesenkt.

Bisweilen werden noch kleinere Beete als letztere, von Ziegeln, Pfosten oder Brettern gebauet,

welche eben auch nur oben mit Fenstern gedecket, und von innen mit gar keinem Rauchgange versehen sind. Der ganze eingeschlossene Raum gehört für ein Lohbeet — die Hitze der Lohe allein muß wärmen. Nur die jüngsten Pflanzen werden darein gesetzt. Die Kronen und Schößlinge des Jahres kommen dahin, um getrieben oder gelegenheitlich zwei, drei Monate, den ganzen ersten Winter hindurch, zuweilen auch bis nächsten Frühling oder Herbst da aufbehalten zu werden. Es kann so ein kleines Gemach vier, fünf, sechs Schuhe breit; hinten fünf bis sechs, vorne drei bis vier Fuß hoch sein. Im Herbst, August, September oder Oktober wird es mit nöthiger Lohe gefüllt. Ziegelgemauerte und heizbare Gemächer, die gegen die Kälte der Nächte, und die rauhern Wetter des Winters geschützt werden können, sind natürlich allezeit die vorzüglichsten.

Da man den Nachwachs bei den Schößlingen, besonders aber von den Kronen nicht immer auf einmal in hinreichender Menge hat, um die oben beschriebenen Beete anzufüllen, so werden sie indessen nach einander wie man sie erhält ohne in eigenen Geschirren zu stehen, zwischen die Töpfe grösserer Ananasse in das Lohbeet gestellt, wo sie dann Wurzel zu schlagen und zu treiben anfangen. Zur gehörigen Zeit werden sie dann in kleine Töpfe gesetzt, und in die Pflanzbeete getaucht.

Wo die Gemächlichkeiten der Pflanzbeete fehlen, oder diese gar nicht vorhanden sind, bedient man sich nahrhafter Mißbeete, um die jungen Schößlinge und Kronpflanzen aufzubewahren, und zu treiben. Solche Mistbeete werden in Kästen und unter Gartenfenstern verwahret. Da bleiben die jungen Nachkömmlinge, bis sie Wurzel schlagen, zu treiben anfangen, einen mässigen Wuchs erreichen, fünf, sechs Wochen oder zwei, drei Monate, bisweilen auch den ganzen Winter hindurch, wenn es in den andern Gemächern an erforderlichen Raum mangelt. Diese Beete werden im Herbste oder am Winter-Anfange gemacht, der heiße Mist liegt eine Elle oder vierthalb (englische) Schuhe hoch — eine Einfassung wird ringsherum im länglichten Vierecke aufgeführt. i) In einer Woche, in zehn, zwölf oder vierzehn Tagen, wenn des Düngers heftigste Hitze gemässigt worden ist, schütte man sechs, acht oder zehn Zoll hoch frische oder alte Lohe oben auf, in welche dann die Töpfe mit den jungen Pflanzen getaucht werden. Nimmt die Hitze des Beets ab; so muß sie durch heissen Mist ersetzt werden, welcher in ziemlicher Menge ringsherum an die Kastenwände gelegt wird. Diese Düngung von aussen wird alle drei oder vier Wochen,

 oder

i) Viel vortrefliches und vorzügliche Bemerkuugen über den Bau der Mistbeete findet man in Lueder's Küchengarten. III. Band.

oder je nachdem es umständlich erfoderlich ist, wiederhohlt. Sollte so ein Beet einen hauptsächlichen Schaden nehmen, sollte die Einfassung von Mist nicht hinreichend scheinen die abnehmende Hitze des Beetes zu ersetzen: so müßte ein neues Beet zur gehörigen Zeit in Bereitschaft seyn, um die Pflanzen schnell dahin zu bringen, wo für ihre nöthige Erwärmung alles, wie im vorigen Beete veranstaltet wäre. Im Winter werden die Aussenseiten der Kästen und Einfassungen mit Stroh oder Stallstreu k) belegt, um dem Eindringen des Frostes, des Schnees und des Regens zu wehren. Um die innere Hitze zu erhalten, müssen die Fenster jede Nacht, und in strenger Kälte auch bei Tage mit Stroh oder mit Gartenmatten gedeckt werden. Da mögen die jungen Pflanzen bis in den Herbst bleiben, nach welchem sie im folgenden Jahre fruchten sollen, und zur Fruchtung in das Haupt-Ananashaus gebracht werden.

Beinahe allgemein ist der eben zergliederte Plan für Ananastreibhäuser angenommen. Einige weichen jedoch in mancherlei Einrichtungen hievon ab. Ich will dann die besondern Eigenheiten verschiedener Ananashäuser beschreiben.

Eini-

k) rechauf.

Einige dachen ihr Treibhaus mit doppelten, schiefen von der Mitte gegen beide Seiten abhangenden Fenstern; das ist, giebelförmig wie die Hausdächer sind. In diesem Falle aber wird das Treibhaus der Länge nach nicht wie gewöhnlich von Osten gegen Westen, sondern von Süden gegen Norden gebaut; die Mauern sind alle von gleicher Höhe, von einer Elle oder vierthalb Fuß: auf diesen Mauern stehn zween bis drei Fuß hohe aufrechte Fenster; auf diesen liegen dann schiefe Fenster, die von den aufrechtstehenden bis in die Mitte des Treibhauses reichen, wo die Dachfenster von beiden Seiten zusammenstossen. Uebrigens sind hier wie in dem gewöhnlichen Ananashause die schiefen Fenster zum Auf- und Niederrollen. Die Rauchgänge sind an den Wänden gezogen. Von den Lohbeeten in Treibhäusern dieser Art, gilt was schon oben gesagt worden ist. Einige belieben diese Art, um den Einfluß der Sonne mit mehr Wirksamkeit zu empfangen; ich konnte aber weder diesen noch irgend einen andern Vortheil jemals wahrnehmen, der einem solchen Ananashause eigen wäre; ich bemerkte im Gegentheil, daß die Einwirkung der Sonne, besonders im Winter, hier weit geringer sey, als in einem südwärtigen Treibhause, indem die Strahlen sehr schief auf die Fenster der Länge nach fallen, und folglich nur mit sehr geschwächter Kraft auf die Pflanzen wirken.

An-

Andere sind zirkelförmig gebaut. Unten ist eine Mauer zween bis drei Fuß hoch; darauf stehen drei Schuh hohe Fenster, auf diesen ruhen die schiefen Fenster, welche im Mittelpunkte des Hauses in einer Spitze zusammenlaufen. Rauchgänge sind von innen an der Mauer herumgeführt. Ein kreisrundes Beet oder zwei halbzirkelförmige stehn darinn. An der Hauptwand führt ein Weg um die Beete. Andere Treibhäuser sind ganz wie die gewöhnlichen; ausgenommen, daß ganz aus der Mitte der Vorderwand ein grösseres Ananashaus in halbzirkelförmiger Gestalt vorspringe, und die Gläser oben etwas bogenförmig sind.

Alles wohl erwogen, behauptet ein gewöhnliches Treibhaus, wie es oben beschrieben worden ist, vor allen übrigen den Vorzug; indem dabei alles sorgsam darauf angelegt ist, die Wohlthätigkeit der Sonne zu allen Jahreszeiten in ersprießlichem Grade zu benutzen, und dem Ungestümme und Frost des Winters zu widerstehen.

Bei dem Bau eines Ananashauses ist es sehr rathsam, dasselbe zu einer mäßigen Höhe aufzuführen; sowohl um im ganzen Hause eine fast überall gleiche Wärme zu erhalten, als auch die Ananaspflanzen zu einem dichtern, starkstämmigen Wuchse zu bringen: denn sind die obern Fenster hoch; so schiessen die

Pflan-

Pflanzen gern gegen die Gläser auf, erheben sich mit langen Blättern, bleiben am Boden sehr mager, und tragen dann nur kleinere Früchte. Der Raum zwischen dem Lohbeete, das die Ananaspflanzen enthält, und den Dachgläsern darf dann nicht zu beträchtlich seyn. Die vordere Glaswand von fünf bis sechs, und die hintere von zehn bis zwölf Fuß ist gerade das beste Höhenverhältniß für ein Ananastreibhaus. Es ist sehr zuträglich, hinter der hohen Mauer des Treibhauses, eine gedeckte und eingeschlossene Schoppe zu haben: denn sie wehret der unmittelbaren Wirkung der strengern Kälte des schlagenden Regens, des Schneegestöbers u. s. w. schirmet die Heitzplätze gegen das Wetter, und dient auch zum Behältnisse für Brennzeug, Gartenmaterialien und Werkzeuge. Schlechterdings nothwendig ist so eine Schoppe nicht, aber vortheilhaft bleibt sie immer. Die Heitzplätze sollten jedoch allezeit eingeschlossen sein.

Da in beträchtlich weiten Treibhäusern die Querbalken, auf welchen die obersten schiefen Fenster liegen, lang sind; so ist es nöthig, dieselben in der Mitte zu unterstützen. Diese Stützen müssen von Eisen, und so dünne, als es nach ihrer Bestimmung zulässig ist, gemacht werden.

Der Bau der Treibhäuser soll im Sommer angefangen, oder doch im frühen Herbst zu Stande

ge=

gebracht werden: damit das Gebäude ganz trocken und in gutem Zustande seyn, und allenfalls schon die Ananaspflanzen desselben Jahres aufnehmen könne. Alle Mäuern werden mit Kalk übertüncht. Das ganze Holzwerk wird mit Oel und Bleiweiß angestrichen. Das Holz wird auf diese Weise vor Fäulniß bewahret, und das Treibhaus gewinnt, wenn alles daran weiß ist, an Licht.

Um das Ananashaus bei rauhem Wetter im Winter zu bedecken, bedient man sich leichter Holzläden oder leichter hölzerner Rahmen, über welche ein ölgemalter Kannevaß gespannt ist. Diese Bedeckung ist nur in der strengsten Kälte vonnöthen. Da aber das Auflegen und Abnehmen bemeldeter Läden viel Zeit kostet, so bedient man sich ihrer seltener, und gebraucht statt deren lieber grosse Garten-Matten die dann bei heftigem Froste und Nachts, oder wenn es sonst erforderlich ist, aufgelegt werden. Diese Matten werden, damit sie sich nicht verschieben, mit über Kreuz gezogenen Schnüren auf und niedergelassen. Man gebraucht auch Decken von ölgemahltem Kannevaß, die um einen langen Zilinder gerollt unter einem Dächlein, oben an der hintern Mauer liegen, und mittelst Rollen und Schnüren leicht und schnell niedergelassen und aufgezogen werden können, wie z. B. eine Fensterplache.

Hier

Hier enden die allgemeinen Bemerkungen über die Erfordernisse der verschiedenen Gemächer der Treibhäuser — der Nachwachs- und Ziehhäuser für den Ananas: und nun folgen die nöthigen Beobachtungen in Rücksicht auf die eigene Art von Erde, Töpfe, Gerberlohe zu den Beeten, Brennzeug, und dann die eigentliche Kultur der Pflanzen.

Die eigentliche und vorzüglichste Erdart für Ananasse ist leicht, kräftig, leimig, l) oder ein Gemisch von Leim, verfaultem Dünger und reicher Gartenerde, das in freier Luft auf einen Haufen zusammengelegt wird, bis das Ganze zur Erde verfault ist. Während der Fäulniß muß dieser Haufen zu verschiedenen wiederholten Malen aufgestochen und umgeworfen werden. Diese Erde ist für den Ananas die behaglichste; obschon er auch in jeder starken fleißig durchgearbeitenten Gartenerde gedeiht m).

Man

l) Die Erde muß weder sandig noch zu streng seyn. Gute reine Rasenerde, welche ein Jahr lang schon gesammelt und fleißig durchgearbeitet worden, mit kurzem Kuhmiste vermengt, ist die beste, oder auch Teich- und Schlammerde. Krünitz ökonom. Enzyklopedie Artikel Ananas.

m) So gern Abercrombie sich seiner ausgedehnten Beredsamkeit, seiner kleinlichen Umständlichkeit und der Wiederholung überläßt: so hat er doch den Artikel von

Man thut auch sehr wohl eine gewisse Menge leichter leimiger Erde von einer guten Weide samt den obersten Spitzen oder dem ganzen Rasen zu nehmen, etwas leichte starke Gartenerde, und schon in einem Mistbeete ausgebrannten Mist hinzuzuthun, in einem runden oder länglichten Haufen zusammenzuwerfen, und diesen auf einem offenen, trockenen Platze ohne Decke und Schatten den Einwirkungen der Sonne, der freien Luft, des Regens, des Thaues und s. w. einige Monate hindurch auszusetzen, und alle vier oder sechs Wochen einmal aufzustechen und umzukehren, um die verschiedenen Materialien mit einzumengen, und alle Theile des fruchtbaren Einflusses der

von Zubereitung der Erde für die Ananasse ein wenig flüchtig behandelt, und ist besonders hier, von Vermischung der Erde mit Sand, zu karg mit Pünktlichkeit gewesen. Ich will darum anführen, was Miller in seinem Gärtnerlexikon unter dem Artikel Ananas hierüber sagt, und was von den geschicktesten Ananaspflanzern erprobt worden ist. Niemals soll Sand unter die Erde gemischt werden; sie müßte dann gar zu zähe seyn; und da muß man solchen sechs Monate oder ein Jahr vor dem Gebrauche darunter mischen; auch soll sie öfters umgeworfen werden, damit der Sand sich mit der Erde vereinige, und ihre Theile von einander sondere. Doch soll man nie mehr als ein Sechstheil Sandes nehmen: denn zu viel Sand ist diesen Pflanzen sehr schädlich.

der Luft und des Wetters empfänglich zu machen. Bei jedesmaligem Umkehren zerschlage man die Schollen, damit die Vermischung in allen Theilen gleich sey. Diese Erde kann, wenn der Rasen und Dünger zu Erde verfault sind, gebraucht werden. Hat man dann jedes Jahr im Sommer, Herbst oder im Anfange des Winters ein solches Gemisch, so kann man immer im Herbst und Frühling Ananasse in guten Grund pflanzen und versetzen. Wenn man die Erde in die Töpfe füllt, muß man sie mit der Hand noch mehr zerreiben. Ist die zusammengesetzte Erde zu fest und zu zähe, so muß ein wenig sandige Erde oder Wellsand darunter gemischt werden n). In Ermanglung solcher zubereiteten Erde kann man auch reine mürbe Gartenerde nehmen, die mit kurzem verfaulten Miste vermengt und gut durchgearbeitet, dann einige Wochen unter freien Himmel aufgehäuft, und ein oder zweimal umgekehrt worden ist.

Zur Kultur der Ananasse gehören Töpfe von verschiedenen Größen, welche klein, mittelmäsig oder groß, der Größe der Pflanzen angemessen seyn müssen. Zur ersten Einpflanzung der Kronen oder Schößlinge, wie diese von den alten Pflanzen kommen, nimmt

n) Von Vermischung der Erde mit Sand ist kurz vorher in der Anmerkung m) gehandelt worden.

nimmt man kleinere Töpfe, welche von den Töpfern acht und vierziger genennt werden, weil acht und vierzig einen Schuß (cast) machen.

In grössere Töpfe (zwei und dreißiger) werden die Ananasse nach einigen Monaten verpflanzt. Im zweiten Herbste werden sie wieder in grössere Töpfe (vier und zwanziger) versetzt. Die größten Pflanzen kommen dann in dem Jahre, in welchem sie fruchten sollen, in die größten Töpfe (sechzehner) ebenfalls sechzehn auf einen Schuß (cast). Dies ist die Weise auf welche die Töpfer die Geschirre verkaufen. Ein Schuß (cast) besteht aus mehrernn kleinern oder wenigern grössern Töpfen, und kostet immer einerlei, das ist von einer halben Krone zu drei Schillingen, besonders in Rothtöpferhäusern bei London, bei Deptfort, Lambeth und Vauxhall. Da die Töpfe von verschiedener Eigenschaft und Güte sind; so wähle man vorzüglich jene, welche mässig gebrannt, und vollkommen unversehrt, und ganz sind.

Gerberlohe ist zur Kultur des Ananasses ein sehr nothwendiges Zugehör, indem diese Pflanze in ihrem Topfe beständig in einem Lohebeete im Treibhause stehen muß. Ohne die Hilfe der besondern sanften und stets feuchten Wärme unmittelbar an den Wurzeln und ohne Erwärmung der innern Luft des Ananashauses kann diese Pflanze nie zu einem erträglichen Grade

von

von Fruchtung gebracht werden. Daher muß in dem Ananas- oder Nachwachshause zu allen Jahreszeiten so ein Beet unterhalten werden. Es wird gewöhnlich im Herbst, in dem September oder Oktober, oder auch gelegentlich zu andern Zeiten gemacht, und behält dadurch, daß man die Lohe öfters aufsteche und alle zwei oder drei Monat etwas frische Lohspäne darunter mische, die gehörige Wärme ein Jahr hindurch.

Die Gerberlohe, die nichts anders als die Rinde des Eichbaums ist, welche zerschnitten und so klein gemahlen wird, als es zum Hautgerben nöthig ist, bekömmt man zu jeder Zeit in den Gerbereien, und sie wird, wenn sie schon im Gerberkübel gebraucht, und ausgeworfen worden ist, erst für den Gartenbau ein nützlicher Artikel.

Die Gerber verkaufen sie gewöhnlich scheffel- oder karrenweise, und geben in der Gegend um London, besonders in dem Flecken Southwark, und in den nahe gelegenen Orten, wo viele beträchtliche Gerbereien sich befinden, die dann immer damit reichlich versehen sind, vierzig bis sechzig Scheffel um fünf Schillinge, oder anderthalbe Kronen. Man sehe bei dem Ankaufe darauf mäßig frische, noch nicht sehr lang aus den Gerberkufen geworfene Lohe zu bekommen, die noch nicht ausgebrannt ist, ihre Gährungs-

kraft noch nicht verlohren hat, und noch nicht zu Erde verfault ist. Die mittelmäßig gemahlene Lohe ist immer der sehr kleinen vorzuziehen; indem diese immer viel eher verdirbt, und erdig wird. Hat man dann eine Lohe, welche frisch und stark zu seyn scheint, so werfe man sie acht oder mehrere Tage auf einen Haufen zusammen, um die Gährung zu befördern. Ist sie sehr naß, so streue man sie bei trockenem Wetter einen oder zween Tage lang ganz dünne im Sonnenschein auf, um die überflüßige Feuchtigkeit daraus zu ziehen; ist sie aber mittelmäßig, so bringe man sie unmittelbar in das Treibhausbeet, so bald man sie dort brauchet.

Um die Lohe in das Beet zu werfen, bedienet man sich einer hierzu eigenen Gabel von vier, fünf oder sechs Zacken, die nahe an einander sind, oder auch gewöhnlicher Mistgabeln mit nicht weit von einander entfernten Spitzen. Man füllt die Beeten wohl auch mit Körben, in welchen man die Lohe herbeibringt. Die eingeschüttete Lohe wird aber gerechet eine Elle oder vierthalb Schuhe hoch, oder für das was sie sich nach und nach setzet einige Zolle höher eingeworfen. So wird sie ohngefähr in acht Tagen zu dem gehörigen Grade von Hitze gähren, um die Töpfe mit den Pflanzen eintauchen zu können. Da aber anfänglich die Hitze sehr heftig ist, so muß man sehr sorgfältig darauf Acht haben. Zu diesem Ende steckt

man

man zwei oder drei lange Stäbe bis auf den Boden des Beetes in die Lohe, zieht dieselben täglich heraus, und befühlt das untere Ende; findet man daß die Wärme mäßig wird, so senke man die Pflanzentöpfe ein. Kann man die gemäßigtere Hitze nicht abwarten, müssen die Pflanzen gelegentlich eher in das Beet kommen; so tauche man sie im Anfange nur ein wenig, höchstens etwas über das Drittheil ein, und ziehe sie öfters mehr oder weniger heraus, je nachdem die Hitze viel oder nur etwas zu heftig ist. Bei der Wärme in erforderlichem Grade werden die Töpfe bis an den Rand in die Lohe gestellt.

Zwei Monate oder noch länger hindurch wird das Beet eine wohlthätige Hitze erhalten: nimmt sie dann ab; so werden die Töpfe herausgenommen, die Lohe bis auf den Grund aufgestochen, die Töpfe wieder eingesenkt, und die Hitze wieder für einen Monat oder mehr erneuert. Um die Mitte des Winters oder anfangs Jenners werden die Töpfe wieder ausgehoben — wenn die Wärme wieder verringert ist — etwas neue Lohe wird zur alten hinzugethan, die alte sammt der neuen aufgestochen, und die Töpfe taucht man wieder ein. So ist die Hitze wieder auf etliche folgende Monate belebt. Nach 6 Wochen oder 2 Monaten braucht es ein neues Aufstechen. Gemeiniglich, nachdem das Beet 6 Monate gemacht worden, ist es nothwendig zum zweitenmale frische Lohe

nachzufüllen, das geschieht im März oder April, wann die Ananasse verpflanzt werden müssen. So wird das Beet wieder 3, 4 bis 5 Monate in gutem Stande erhalten, indem während der Zeit die Lohe 1 oder 2 mal umgewendet wird. Im Julius oder August ist endlich eine andere Nachfüllung von frischer Lohe nöthig, welche die Wärme den Rest des Jahres hindurch, bis zum Oktober erhält. Um diese Zeit wird ein neues Beet zubereitet, das alte erstlich geläutert — die erdigen kleinern Theile werden abgesondert — die gröbern bleiben — frische Lohe kömmt hinzu — alles wird zusammen umgekehrt — das Beet für das künftige Jahr hergestellt, wo dann wie vorher damit zu Werke gegangen wird.

Zum Brennzeuge gebraucht man im Winter Holz, Kohlen, Steinkohlen, Torf u. s. w. wie man eines hievon nach der Lage des Ortes am leichtesten oder wohlfeilsten haben kann. In grossen Gerbereien machen sie, was sie Rindentorf (tan or bark peat) nennen, und aus alter, verdorbener überflüßiger Lohe in vierekichte Fladen zusammenbacken, welche auch in Treibhäusern mit ziemlich gutem Vortheile zur Heizung gebrauchet werden. Freilich sind im Ganzen hiezu Kohlen und Steinkohlen viel zuträglicher, weil sie ein beständiges, regelmäßiges und dauerhaftes Feuer geben, und auch weit weniger Sorgfalt fordern,

dern, um den eigenen nöthigen Grad von Erwärmung der innern Luft des Treibhauses zu erhalten. In Ermanglung eines bessern, mag jedes Brennzeug, das man sich am leichtesten verschaffen kann, benützt werden. Jeden Abend, an kalten Morgen, und bei rauhem Wetter im Winter und im Frühlinge, vom Oktober bis Mai muß mäßig geheizt werden. Uebertriebene Hitze in den Rauchgängen hätte für die Pflanzen die schädlichsten Folgen.

Zur Berichtigung der Feuerhitze soll zur Heizzeit ein in dem Treibhause befindlicher Wärmemesser (Thermometer) auf welchem der gehörige Grad von Wärme mit dem Worte Ananas bezeichnet ist, zur Richtung dienen. Dieser Wärmemesser muß mit dem Rücken gegen die Sonne gekehrt, und so entfernt als möglich von den Rauchgängen hangen: so daß eigentlich nur die innere Wärme des Ortes auf das Flüßige (Fluidum) desselben wirken könne. Es muß dann so geheizt werden; daß der Wärmemesser den oben erwähnten Grad (Ananas) oder doch nur 5 Grade über oder unter demselben anzeige. o)

o) Ananas ist auf Herrn Hales Gärtnerthermometer der neunundzwanzigste Grad über dem Gefrierpunkt. Die dem Ananashause nöthige Wärme soll nicht unter dem 15ten, nicht über dem 25ten Grade auf dem

Verschiedene Arten die Ananasse fortzupflanzen und aufzuziehen.

Alle Arten der Ananasse werden durch Ausläufer fortgepflanzet, welche unten an den Pflanzen, da diese schon Frucht treiben, herauswachsen und zwischen den Blättern sich erheben, durch Kronen, welche oben aus der Frucht empor ragen, und von einigen Sorten auch öfters durch kleinere Schößlinge, welche an der Unterfläche der Frucht oder aus dem Fruchtstocke unmittelbar unter derselben hervorspringen. Kronen, Schößlinge und Ausläufer zum Einpflanzen erhält man von fruchttragenden Pflanzen: wann nämlich die Frucht schon zu einem beträchtlichen Wuchse gelangt oder vollends reif ist. Man kann wohl auch von den Nachwüchslingen welche, wenn sie übertrieben wurden, früher fruchten, besonders die Kronen abnehmen; aber die Sprößlinge alter wohlausgewachsener Pflanzen sind immer vorzuziehen.

Die

---

dem Reaumürschen Thermometer seyn. Auch bei dem Artikel Treibhausthermometer war unser Autor mit seiner Redseligkeit ein wenig sparsam. Wer hierüber mehr zu lesen wünscht, dem rathe ich die Artikel Thermometrum und Thermoscopium in Miller's Gärtnerlexikon aufzuschlagen.

Die Stengel, welche einmal Frucht getragen haben, werden dann unnüz und fruchten nicht wieder: es seie dann; daß die daran befindlichen Ausläufer fortwachsen, und zur Fruchtung gelangen. Hat man den reifen Ananas abgenommen, so löse man auch die Schößlinge und Ausläufer ab, pflanze sie ein und merze den alten Stengel aus. Die jungen Absprößlinge haben zwar gar keine Wurzelfasern, sie schlagen aber, wenn sie eingepflanzt und ins Lohebeet gestellt werden, bald Wurzel, wachsen und bringen in 2 Jahren wieder eine köstliche reife Frucht. Pflanzet man jährlich eine gewisse Anzahl, so erhält man eine regelmäßige ununterbrochene Nachkommenschaft, von fruchtbaren Pflanzen.

Krone und Schößlinge, besonders aber die Krone, wird nicht eher abgenommen, als bis die Frucht auf die Tafel gebracht worden ist; da werden sie rein und sanft von derselben abgedrehet; dann bewahrt man sie zur neuen Pflanzung auf. Zur Zeit, da die Ananasse reif sind und gegessen werden, müssen die Kronen und Schößlinge gesammelt und einige Tage, um den untern nassen Theil zu trocknen, in das Treibhaus oder an sonst einen nicht feuchten warmen Ort gelegt, dann in die Töpfe, wo grössere alte Pflanzen stehen, gesteckt, und endlich, wann sie 1 bis 2 Zoll oder noch tiefer Wurzel geschlagen haben, einzeln in

kleine Töpfe (48ger) gepflanzt und in das Lohebeet gebracht werden.

Die Ausläufer, welche nahe an der Wurzel zwischen den Blättern hervorkommen, werden etwas früher, oder zu der Zeit zum Einpflanzen tauglich, da die Frucht in vollem Wuchse ist. Um sie stark und dick zu bekommen, läßt man sie auch am Mutterstengel im Beete, nachdem die Frucht schon abgenommen worden ist, schneidet die nächsten Blätter ab, um dem jungen Sprößlinge mehr Raum zu geben, und begießt sie. Zeigen sich aber vor dem vollen Wuchse des Ananasses mehrere Ausläufer, so muß man einige beizeiten ausmerzen, damit durch ihre Vermehrung das Wachsthum der Frucht nicht gehemmet werde. Ueberhaupt ist hiebei zu merken; daß die Ausläufer dann im gehörigen Zustande sind, um von den alten Pflanzen abgelöset zu werden; wann sie 6, 8, 10, 12 oder mehrere Zolle lang, von festem reifem Wuchse sind, unten ein bräunliches Ansehen bekommen, und öfters kleine Warzen oder Knoten, die Keime der künftigen Wurzeln, haben. Beim Abnehmen muß man Acht haben, sie ganz abzulösen, nicht zu brechen, die Hand hiezu so sehr als möglich ist unten anlegen, und sie ganz am Grunde schnell wegziehen.

Wenn

Wenn die Kronen und Schößlinge, die man zum Nachwuchse abgenommen hat, hart und trocken sind, soll man sie alsogleich einpflanzen. Ist der Untertheil uneben, rauh und holpricht, so schneide man ihn eben und glatt, und schneide gleichfalls einige der untersten Blätter ab. Ist aber hier noch etwas saftiges vorhanden, so trockne man sie vorher wohl aus, ehe man sie pflanzet, damit sie nicht in der Erde verfaulen, bevor sie Wurzel getrieben haben.

Die auf angegebene Weise zubereiteten Nachwächslinge, werden dann einzeln in kleine Töpfe (48ger) oder nach Bedürfniß der Grösse in geräumigere (32ger) gepflanzet, welche mit, nach oben gegebener Anleitung, zugerichteter Erde gefüllt sind. Die junge Pflanze wird nicht tiefer in den Grund gesteckt, als nöthig ist, um sie aufrecht stehen zu machen. Ist die Erde trocken, so wird sie nur sehr wenig begossen, sonst aber nicht, bis eine Wurzel da ist. Dann werden die Töpfe nahe an einander in das Lohebeet getaucht, und die Zwischenräume derselben mit Lohspänen ausgefüllt. Hierauf werden bald Wurzeln hervordringen, und wahrscheinlich in 10 bis 12 Tagen in die Erde schlagen: dann begießt man sowohl die Erde als die ganze Pflanze mäßig. Hat sie einmal feste Wurzel gefasset, und beginnt sie zu wachsen; so muß man sie wöchentlich 2mal bewässern, und in der warmen Jahreszeit frische Luft zufliessen

lassen.

lassen. Eben dasselbe gilt von grossen Treibhäusern sowohl, als von Nachwuchsgemächern und abgesonderten Lohebeeten.

Ist die Behilflichkeit eines Lohebeetes nicht vorhanden, um die Schößlinge und Kronen zu treiben, so mag ein Mistbeet dessen Dienste verrichten, das aus einem oder mehr Kästen besteht, und gemeiniglich 12 bis 14 Tage eher gemacht wird, als es die jungen Pflanzen aufnehmen soll; damit die erste heftige Hitze verdampfe, und die kleinen Zärtlinge ausser Gefahr des Verbrennens seien. Es ist vielleicht weiter oben schon 2 oder 3mal gesagt worden; daß man den Mist eine Elle hoch in den Kasten füllen, von oben her ebnen und dann 6, 8, 10 Zolle hoch frische oder alte Lohspäne legen, und dann die Töpfe einsenken müsse Der geile Dunst des Düngers muß immer unten bleiben. Die Fenster werden auf den Kasten gelegt. Treiben die Pflanzen, so wird Luft zugelassen und gegossen, wie bei den Lohebeeten. Nimmt die Wärme ab, so wird sie, wie schon weiter oben angewiesen wurde, durch an die Kastenwände gelegten Mist p) belebt.

Bei

p) Die Franzosen heissen diese Misteinfassung der Treibkästen Rechauf: sollte man im Teutschen nicht Aufwärmung wagen dürfen.

Bei jedem der oben beschriebenen Beete, hat man sorgfältig auf den Grad der Wärme derselben zu achten. Scheint sie zu heftig zu seyn, so ziehe man die Töpfe etwas aus dem Grunde in die Höhe, um sowohl die Wurzeln der Pflanzen als die Erde vor dem Verbrennen zu bewahren.

Bei zugenommenem Wachsthume fordern die Ananasse in grössere Töpfe verpflanzt zu werden, und zwar müssen die frühern Kronen und Schößlinge im September eben desselben Jahres oder alle insgesammt im Merz oder April des folgenden Jahres in Töpfe der nächsten Grösse (32ger) umgepflanzt werden. Bei den kleinsten Pflanzen darf die Verpflanzung nicht über den August des folgenden Jahres verschoben werden. In diesem Monate muß man die Ananasse, welche im vorhergehenden Frühlinge verpflanzet wurden, zum leztenmale in die grösten Töpfe (24ger oder 16ner) umsezen, wo sie dann bleiben, bis sie Frucht gebracht haben. Bei jedesmaliger Verpflanzung werden sie sammt dem Erdklumpen an der Wurzel herausgenommen und begossen. Nachdem die Wärme in den Beeten durch Hinzuthun ohngefähr eines Drittels frischer Lohspähne und durch Umkehren der gesammten Spähne erneuert worden ist, taucht man die Töpfe wieder in das Beet. Wenigstens müssen die grossen Ananaspflanzen, welche im folgenden Jahre fruchten sollen im Oktober in ein Lohbeet im Treib-

hause

hause kommen, das vorher ganz aufgefrischt worden ist, um den Winter hindurch eine gute Grundwärme zu erhalten.

Allgemeine Kultur der Ananasse und Pflege der Treibhäuser u. s. w.

Da die allgemeinen Anleitungen zu der Art die Ananasse fortzupflanzen und aufzuziehen gegeben worden sind; so wollen wir izt die Weise ausführen, auf welche ihrer in den verschiedenen Stuffen ihres Wachsthumes gewartet, die Treibhäuser, die Nachwuchsgemächer, Lohebeeten gepfleget und die Zugehöre besorgt werden müssen.

Die angemessenste Zeit ein Ananashaus mit Nachkömmlingen zu versehen ist der Herbst, September oder Oktober, spätestens der Anfang Novembers. Hat man es da unterlassen, so mag es im Frühlinge geschehen; da man alsdann ganz junge Pflanzen oder Jährlinge nachsezt, welche man allenfalls in Gärten findet, die eigens dazu angelegt sind den Liebhabern Nachwüchslinge zu liefern.

Wann es, wie der Fall sich je zuweilen ereignet, nöthig ist, die jungen Pflanzen von einem entfernten Orte herzuholen, so binde man bei grössern die Blätter zusammen, stelle sie in ihren Töpfen auf-

recht in den Karren oder Wagen, in Stroh, und packe welches zwischen die Geschirre um sie aufrecht zu erhalten, und auch das Zusammenstossen und Brechen der Töpfe zu verhindern. Bei kaltem Wetter sollte über dem Wagen oder Karren eine Decke seyn, die mit dicker Plachenleiwand überspannt, oder mit Gartenmatten belegt werden kann, um die Pflanzen zu verwahren. Oder man packe sie mit ihren Töpfen, jede einzeln oder 3 zusammen auf oben angegebene Weise, in Körbe. Die Ränder der Körbe rüste man mit Weidenruthen aus, ziehe sie oben in einen Gipfel zusammen, bedecke diese dann vollkommen mit Gartenmatten um die Pflanzen zu beschirmen, stelle diese verschlossenen Körbe auf den Wagen, und bringe sie so an den Ort ihrer Bestimmung.

Die jungen Sprößlinge, welche man entweder selbst erzielet oder fremd herbeigeschafft hat, müssen dann zur gehörigen Zeit, das ist: im September oder Oktober, im Treibhause und Nachwuchshause, in frisch zubereitete Lohebeete gebracht werden. Sie müssen da so gestellt werden; daß die grösten in einer Abstuffung immer hinter die kleinern zu stehen kommen. Wo alle Gemächlichkeiten der Abtheilung vorhanden sind, da kommen die grösten fruchtenden Pflanzen in das Haupttreibhaus und die jüngsten und Jährlinge in die Nachtriebhäuser. Ist aber nur ein Haus da; so stellt man die grösten bereits Frucht-

tra-

tragenden Ananasse in die Mitte, die Jährlinge an das eine und die jüngsten an das andere Ende des Beetes. In einem breiteren Ananashause, wo zwey Beete hintereinander sind, gehört das hintere für die ältesten, die hintere Hälfte des vordern für die jährigen, die vordere Hälfte an der Glaswand für die kleinsten Pflanzen.

Es ist nicht nur der Ordnung und Bequemlichkeit, sondern der Natur der Ananasse angemessener, die jungen Pflanzen von den älteren abgesondert in eigenen Gemächern zu haben. Die grösten zweijährigen Pflanzen fordern in dem Jahre, als sie Frucht tragen sollen, eine etwas stärkere Wärme, um die Frucht mit aller Gewalt zur vollkommenen Reife zu bringen. Die jungen Pflanzen wollen aber gelinder behandelt werden, eine Hitze, wie sie den älteren nöthig ist, würde sie in der Fruchtung übereilen. Noch zu zart und zu kraftlos würde die übertriebene Pflanze genöthigt eine Frucht zu zeugen, die unreif und schmacklos wäre. Auch die Kronen, Schößlinge und Ausläufer würden mager und marklos; die Fortpflanzung litte. Durch Mühe und Sorgfalt erzielet man freylich in einem und eben demselben Treibhause gute Ananasse: aber zuträglicher ist es doch immer, die Pflanzen von verschiedenen Grössen und Alter in abgesonderten Häusern zu ziehen.

Wie

Wie vorgegangen werden muß, um eine ununterbrochene Fortpflanzung zu unterhalten; ist schon weiter oben gesagt worden. q)

Die heranwachsenden schon grösser gewordenen Nachkömmlinge und noch zarten jungen Ananasse, müssen im Frühling und Herbst in weitere Töpfe verpflanzt werden. Neue Lohespähne werden zu den alten gethan, die sämmtlichen aufgelockert um die Hitze zu erneuern, welche alsdann die Verbreitung der Wurzeln und einen freien Wuchs betreibt.

Die Beete wollen alle 6, 8, 10 Wochen einmal aufgelockert werden, je nachdem die Hitze abnimmt. Frische Lohe wird ohngefähr ein Drittel hinzugemischt, wann die Wärme der alten verringert, oder das Beet viel gesunken, oder die Lohe ausgebrannt

q) Hier wird auch im Original wiederholt, was weiter vorne schon einigemale von Nachfüllung frischer Lohspähne, von Ausleerung der verdorbenen schon erdig gewordenen, vom Auflokern, vom Eintauchen der Töpfe bei mäßiger Lohewärme, von Herausheben derselben bei zu starker, vom Zudeken der Fenster, von Luftung und Heizung vorgeschrieben worden ist. Im Winter lasse man nur wenig frische Luft zu den Pflanzen, und begiesse sie nur sehr mäßig: im Sommer hingegen muß viel mehr gewässert werden.

brannt oder obenher erdig geworden ist, was dann gemeiniglich um die Mitte des Winters, gegen den Jänner, zu geschehen pflegt, dann wieder im Merz oder April zur Zeit der Verpflanzung junger Ananasse. So wird eine angemessene Wärme bis Junius oder länger erhalten. Sinkt die Hitze um diese Zeit, so muß wieder aufgestochen werden. Anfangs oder in der Mitte Augusts, bei der nächsten Verflanzung der Nachkömmlinge, ist eine neue Vermischung und Auflockerung der Lohe erforderlich; hiebei ist wohl zu merken, daß die Töpfe noch an eben demselben Tage gleich nach dieser vollendeten Arbeit wieder gehörig eingesenkt werden müssen. Gegen das Ende des Septembers oder im Oktober, wann die Wärme der Lohe erschöpfet ist, muß eben dasselbe geschehen. Auf gleiche Weise verfährt man in jedem Jahre.

Bei der allgemeinen Pflege des Ananashauses, der Nachwachshäuser u. s. w. ist zu bemerken; daß dieselben zugleich als Behälter für viele andere zarte, seltne ausländische sowohl stämmige als saftige und krautartige Gewächse dienen, welche ursprünglich eben so, wie der Ananas in heissen Ländern wohnen, und folglich eben denselben Grad von Wärme und Temperatur der Luft fordern. Der Unterschied in den übrigen Zweigen der Kultur ist nicht von sehr beträchtlicher Erheblichkeit.

Alle

Alle tropischen Gewächse stehen in Töpfen. Der Ananas bleibt für immer in Lohe gesenkt. Die übrigen werden hingestellt, wo der Raum es erlaubt. Sämmtlich geniessen sie sowohl im Sommer als im Winter den erspieslichen Schuz des Treibhauses, wo durch Treibbeete das ganze Jahr hindurch eine innere Wärme unterhalten wird, zu welcher im Winter noch die Feuerheizung kömmt, welche alle Abende wie auch an kalten Morgen, und wann ein strenger Frost herrscht, den ganzen Tag hindurch gemacht wird. Um Zuflüsse frischer Luft zu haben, werden im Winter und in der frühen Jahreszeit des Frühlings bei sanfterem Wetter, vorzüglich nur an heiteren Sonnenscheintagen; binnen der wärmsten Tageszeit die Fenster 1, 2 bis 3 Zoll weit aufgeschoben, an jedem Tage aber, wann die Sonne warm scheint, im warmen Frühlings- und Sommerwetter freier geöffnet, und wann die Sonnenwärme gewichen ist oder die äussere Luft kalt, wolkicht oder regnerisch wird, wieder eng verschlossen. In der Sommerhitze mag die Luft in grossem Zuflusse von 6 bis 7 Uhr morgens bis eben die Stube oder an heissen Tagen noch später abends frei eindringen. Die Ananasse, welche in der feuchten milden Wärme des Lohebeetes stehen, dürfen im Winter, das ist vom November bis gegen die Mitte oder das Ende Jäners, in drei Wochen 1 bis 2mal, wann die Erde trocken scheint, nur sehr mäßig begossen werden. Die andern Gewächse aber,

 die

die nicht im Lohebeete stehen, deren Erde, besonders nahe an den Rauchgängen eher trocknet, muß man jede Woche befeuchten. Im Sommer bedürfen sie wöchentlich 1 oder 2mal, bei sehr heissem Wetter aber auch 3mal Wässerung.

Die übrigen Gewächse, die im Ananashause stehen, wollen ebenfalls zu gewissen Zeiten in grössere Töpfe und frische Erde verpflanzt werden: einige jährlich 2mal, als der Ananas, andere 1mal, je nachdem sie grösser werden. Viele wachsen langsam, und andere, wie sehr viele wässerige Arten, von kleinem Wuchse, brauchen jährlich nur einmal verpflanzt zu werden, oder nachdem ihre zunehmende Grösse es erfordert. Es versteht sich, daß beim Verpflanzen die Töpfe immer der zunehmenden Grösse der Gewächse, welche sie enthalten, angemessen sein müssen. Zu groß dürfen die Geschirre nie sein; damit sie nicht zu viel Raum im Treibhause einnehmen. r) Man sehe übrigens die allgemeine Anleitung zum Verpflanzen.

Was

---

r) Es giebt wohl eine für die Gewächse selbst erheblichere Ursache; warum man sich nie unnöthig grösserer Töpfe bedienen soll, als weil sie zu viel Raum einnehmen. Junge Ananaspflanzen müssen anfänglich in kleine Töpfe gepflanzt werden; damit die Erde, in der die Wurzeln stehn, eher und leichter trocken erhalten wer-

Was die eigentliche Erde für die verschiedenen Gewächsarten, die im Treibhause sint, betrift, so mag den meisten derselben diejenige zuträglich sein, deren Zubereitung wir oben für den Ananas beschrieben haben. Uebrigens ist für selbe jede gute mürbe gedüngte, oder eine leichte leimige Erde mit gemeiner Gartenerde vermischt dienlich. Nur die saftigen, wässerichten Pflanzen wollen überhaupt in einem trockenen leichten, sandigen oder schuttvermischten Boden stehn. Da diese Pflanzen sehr saftige, fleischige und mit vieler Feuchtigkeit angefüllte Stengel und Blätter haben; so würden sie, in fette reiche Erde versezt, entweder verfaulen oder zu geil aufschiessen. — Man sehe den Artikel Erde.

Ein Ananashaus dient auch vortreflich dazu, viele Arten beliebter stärkerer und anderer Pflanzen, Blumen und Früchte zu früher Reife zu treiben: als Küchengartengewächse z. B. wälsche Bohnen (Phasolen) Erdbeeren, Gurken u. s. w. viele ausgesuchte

werde. Ständen sie in grössern Töpfen, und befände sich also mehr Erde an den Wurzeln, so hätten diese zu viel Feuchtigkeit, und würden deshalb in Fäulniß gerathen. Sind die Geschirre kleiner und ist folglich die Erde um die Wurzeln weniger, so kann die Wärme die Erde leichter durchdringen und der überflüßigen Feuchtigkeit wehren.

Blumen früher in Blüthe zu bringen; als Zwergtulpen, Hiazinthen, Jonquillen, Narzissen, Tuberosen (polyanthos-narcissus) Anemonen, Ranunkeln u. s. w. als auch Nelken, Rosen, Johannskraut (hypericum) persischen Flieder, und viele andere Zierblumen und Sträuche. Alle diese Gewächse stehen entweder in Töpfen oder kleinen Kästchen, als die Gurken und Bohnen, oder sämmtlich in Töpfen, wie man es nun einrichten will. Die Pflanzen mit kielartigen Wurzeln, Zwiebelgewächse (Kielgewächse) können zu jeder Zeit im Winter, die andern aber nur vorzüglich im Jäner, Februar, Merz spätestens bis April in das Treibhaus gebracht werden. Wälsche Bohnen, Erdbeeren und Gurken, Nelken, Rosen u. s. w. mag man im Dezember oder noch eher dahin bringen, um zu bewerkstelligen, daß sie früher reifen: eben so können auch Töpfe oder Kästchen mit Kleinsalatsaamen oder Münzewurzeln eingestellt werden. Diese Arten welche zum Treiben durch innerliche Hitze, in das Ananashaus kommen, verlangen in Rücksicht auf Kultur nur eine verschiedene Wässerung und haben übrigens Heizung, Lüftung u. s. w. mit den dort befindlichen exotischen Gewächsen, als Ananassen und anderen Pflanzen gemein; sie werden so alle zur gewünschten Vollkommenheit gedeihen.

Gleicher Weise werden in dem Ananashause auch Trauben zur frühen Reife und zur grösten Vollkommen-

menheit getrieben; obgleich andere Baumfrüchte in demselben nicht so gut fortkommen, indem die Hitze, die den Ananassen nöthig ist, für Pfirsiche, Nektarinen, Kirschen, Pflaumen und andere Arten überhaupt zu stark ist; aber die Weintrauben und einige beliebte Sorten davon, die im Freien, in unserm Himmelsstriche, nie nur mittelmäßig reif und vollkommen würden, kommen im Treibhause zum vollen Wuchse und zur gänzlichen Reife Im Ganzen geben die herabhangenden Trauben ein angenehmes Ansehen. Die Weinstöcke werden in einer Rabatte an der Aussenseite der Vorderwand des Treibhauses gepflanzet, gewöhnlich ein Stock an jedem Pfeiler oder aufrechtem Balken des vordern Fensterwerkes. Nachdem der Stamm eines jeden in einem Schusse nach dem Wuchse von 1 oder 2 Sommern aufgezogen worden, wird er zu Anfang des Winters durch eine kleine Oeffnung oder ein Loch in dem Ziegelwerke hineingeführt und an der Innseite hinaufgezogen. An jeden Balken des Daches oder der schiefliegenden Fenster, oder auch bisweilen an die an beiden Enden, kömmt ein Stamm: dann werden über die Queere an die Balken hölzerne Sprossen genagelt, woran man die Seitenranken und Nebenzweige bindet. Ihre besondere Kultur besteht vorzüglich darinn; daß man sie binde und beschneide, im übrigen kömmt ihnen die gemeinschaftliche Pflege des Treibhauses, als Heizung, Lüftung u. s. w. zu statten. So werden einige frühe

Sorten schon im Mai und Juni, andere im Juli und August reife Trauben die Fülle tragen. Im Sommer verbreiten die Blätter der Weinstöcke über die darunterstehenden Ananasse und andern Pflanzen einen angenehmen Schatten, der besonders an heissen sonnigen Tagen sehr wohlthätig für dieselben seyn wird.

Die obengegebenen Anleitungen zur Wartung eines allgemeinen Ananashauses, in welchem diese und andere exotische Pflanzen von ähnlicher Beschaffenheit aufgezogen werden, bleiben auch in Rücksicht auf Feuerhitze, Lüftung und Begiessen für die mancherlei übrigen Gewächse fast gleich anwendbar, die, um frühe Frucht zu treiben, dahingebracht werden.

Wenn das Wetter rauh und neblicht ist, muß man im halben Oktober oder am Ende desselben, sonst aber im November anfangen, jeden Abend gegen Sonnenuntergang oder doch bald nach demselben, ein mäßiges Feuer zu machen; um durch die Rauchgänge eine in bestimmtem Grade erforderliche Hitze zu verbreiten, und die innere Luft bis an den folgenden Morgen erwärmt zu erhalten. s)

Daß

s) Im Original steht hier ein zwo Seiten langer Paragraph, in welchem unser Autor mit ängstlicher Sorgsam-

Daß man im Winter nur an schönen heiteren Sonnenscheintagen die Fenster nur ein bischen öffnen darf, um frische Luft eindringen zu lassen, daß man hingegen bei schönem Frühlingswetter und zunehmender Sommerhitze der Luft den freiesten Zufluß gestatten müsse; daß man die Ananasse im Winter in 14 Tagen oder 3 Wochen nur einmal sanft und nur so viel begiessen dürfe, als es höchst nöthig ist, um die Erde vor verderblicher Dürre zu bewahren; und daß man aber, wie die Witterung milder wird, die Wässerung vermehren müsse: ist bereits oben gemeldet worden.

In jeder Jahreszeit entledige man die Ananasse der verdorbenen Blätter, die sich allenfalls daran befinden, und bewahre sie vor aller Fäulniß, in welche sie gerathen können. Man reinige diese Pflanzen von dem Ungezieser, daß sich bei denselben einfinden mag, und rotte es mit der grösten Sorgfalt, so gut als möglich, aus; denn nichts ist ihnen so nachtheilig und nichts kann sie so bald zu Grunde richten, als dies.

samkeit wiederholt, was er schon oft über Auffrischung der Lohebeete, über Heizung und dessen Nothwendigkeit nach der Verschiedenheit des Wetters mit so viel kleinlicher Umständlichkeit gesagt hat.

Bei der Heizung, welche im Winter um 4 oder 5 Uhr Abends geschieht, wozu wir die Anweisung schon gegeben haben, ist noch zu merken; daß man um 10 Uhr darauf noch etwas nachlegen, oder das Feuer mit Asche zudecken müsse, wenn die innere Luft wieder beträchtlich erkaltet ist; und daß man bei Morgenheizungen in rauhem Wetter das Heizfeuer vergehen lasse, wie die Wärme des Tages zunimmt.

In den Treibhäusern für die jungen Ananasse müssen in Betreff der Feuerhitze alle Regeln beobachtet werden, welche für die Heizung des grossen Ananashauses vorgeschrieben sind: nur muß in denselben die Hitze stets etwas mäßiger sein. Ueberhaupt muß man sich hüten nicht von einem Aeussersten in das andere zu fallen. Eine übermäßige Wärme würde die zarten Nachkömmlinge übertreiben: durch grosse Lauigkeit müßten sie in einen Zustand von Stockung gerathen. Ein guter Thermometer, der mit dem Rücken gegen die Sonne an einem mäßigen Orte hängt, muß die Temperatur der innern Luft anzeigen.

Im Mai, wann das Wetter schon beständiger warm ist, und die Nächte minder kalt sind, unterbreche man nach und nach, und endige die Heizung, welche vom Oktober an jedem Abend an sehr kalten Morgen und bei schlimmen rauhem Wetter, bei heftigem Froste und Schneegestöber den ganzen Winter

durch gegeben wurde: nur wenn die Wärme unstet ist, oder die fruchtenden Ananasse in ihrem Wachsthume noch weit zurück sind, dann unterhalte man die Abendfeuer, bis in die Mitte oder bis an das Ende dieses Monats.

Stehn die jungen Ananaspflanzen blos in Lohebeeten, wo keine Rauchgänge sind, so muß die Hitze im Grunde des Beetes dadurch fleißig unterhalten werden; daß man die Lohe öfters auflockere und alle 8 oder 10 Wochen etwas frische hinzu thue und mit der alten vermenge.

Wo die jungen Pflanzen in Mistbeeten in Kästen stehn, sollen diese ebenfalls im Winter eine ununterbrochene sanfte Hitze am Boden einschliessen. Ringsherum sollen die Kastenseiten mit Mist belegt sein, und die Fenster jede Nacht mit Strohdecken oder Gartenmatten, bei sehr rauhem Wetter aber wohl gar mit beiden zugedecket werden.

In dem grossen Ananashause sowohl, als in den Nachkömmlingshäusern müssen mitten im Winter, das ist: gegen das Ende Dezembers oder anfangs Jäner — dann zwischen Merz und April — endlich gegen die Zeit der Reife die Lohebeete aufgelockert und aufgefrischt werden.

Im

Im Merz oder April wäre es sehr zuträglich aus den Töpfen, in welchen die fruchttragenden Ananasse stehen, von obenher etwas Erde wegzunehmen, und frisch zubereitete dafür hineinzugeben, und sie zu begiessen. Dies würde eine freiere Ausbreitung der Wurzeln ein neubelebtes Wachsthum der Pflanzen und der jungen Frucht vollkommenes Gedeihen befördern.

Im Frühlinge ebenfalls zwischen Merz und April wollen die jungen Nachwüchslinge in grössere Töpfe (32ger oder 24ger) verpflanzet werden, und fordern eine Wiederbelebung des Lohebeetes. Man sehe den Artikel Verflanzung in grössere Töpfe.

Es ist weiter oben zu wiederholtenmalen gesagt worden, wann und wie die Lohe in den Beeten aufgelockert und aufgefrischt werden müsse. Hier muß nur noch insbesondere angemerkt werden; daß die Lohe zum leztenmal bei fruchttragenden Ananassen in der heissen Jahrszeit (August) nur um sehr wenig vermehrt und nur zur Hälfte aufgestochen werden darf; damit die dadurch zu sehr verstärkte Hitze der Lohespähne nicht die Wurzeln verbrenne.

Ist die Hitze der Lohe zu gros, wie sie es dann in neugemachten und aufgefrischten Beeten wird, so müssen die Töpfe ohne Aufschub in die Höhe gezogen werden: erkalten die Spähne hingegen zu sehr,

und ist es wegen anhaltenden zu strengen Frostes und rauher Witterung nicht rathsam, die Töpfe aus denselben herauszunehmen um das Beet neu zu beleben, so muß man den Rand der Töpfe 2, 3 Zoll unter die Oberfläche des Beetes senken, um doch die Wurzel vom Grund aus zu erwärmen.

Im Winter und Frühling, wann die Lohebeete aufgefrischt, und im Oktober, wann neue gemacht werden, ist es nöthig eine gute mäßige Feuerhitze zu unterhalten, bis die Hitze des Beetes zum gehörigen Grade wächst; auch bei der Frühlingsverpflanzung setze man eine erträgliche Heizung so lang fort, bis die Wärme des Beetes auflebt. Wenn man zu dieser Zeit die innere Luft wohl erwärmt hält, so werden die Pflanzen sehr bald neue und gesunde Wurzeln schlagen: und ist dies geschehen; so gebe man wöchentlich 1 oder 2mal frisches Wasser. Es ist schon gesagt worden, zu welcher Zeit, wie oft des Tages, und wie stark in den Ananashäusern geheizt werden muß. Bei anhaltend rauherem Wetter müssen sowohl die vordern als obern Fenster jede Nacht, bei äusserst strengem Froste aber sowohl Tags als Nachts mit Brettern oder Matten zugedeckt werden.

In den Wintermonaten dürfen die Ananasse nur wenig begossen werden. Im November, Dezember und Jäner, während welcher Monate das Lohebeet die

Erde lang in einer sanften, feuchten Temperatur erhält, verlangen diese Pflanzen, nur dann eine gelinde Wässerung, wann die Erde — gewöhnlich nach 14 Tagen oder 3 Wochen — trocken scheint. Im Jäner und Hornung: wann die Pflanzen treiben, und die Frucht hervorbricht; gebe man ihnen öfter, und in einem mäßig stärkeren Grade Wasser. Luft lasse man durch die geöffneten Fenster nur um die Mitte eines schönen Sonnenscheintages während einer halben oder ganzen Stunde, oder auch länger hinzu: je nachdem die milde Sonnenwärme dauert. Sonst halte man die Gläser immer wohl verschlossen: damit eine überwältigende Kälte die zarten hitzedürftigen Fremdlinge nicht tödte. Im Frühling fange man an, ihnen einen freieren Genus der Luft zu gewähren, und sie wöchentlich einmal zu begiessen.

Bei der Sommerpflege des Ananashauses bleibt vom Mai bis zum Oktober die Heizung weg: aber im Lohebeete muß eine mäßige wirksame innere Hitze stets unterhalten werden; indem man sie im Merz oder April erneuert, von wann sie bis im folgenden August keiner weitern Auffrischung vonnöthen hat: es müste dann seyn; daß die Lohe um ein Beträchtliches erkaltet wäre. In diesem Falle hätte man, wie schon mehrmalen gesagt worden ist, die alte Lohe aufzustechen und frische hinzu zu thun. Die Luft hat täglich, so lang das schöne Wetter dauret, den frei-

sten Zugang: zwei bis dreimal werden die Pflanzen die Woche begossen. Die grösten Nachkömmlingpflanzen, werden um die Mitte des Augustmonats mit ihrem ganzen Erdballen in die eigenen grossen Töpfe (vierundzwanziger oder sechzehner) verpflanzt, in welchen sie bleiben, bis sie Früchte getragen haben. Bei dieser Verpflanzung mische man nur ein Viertel, höchstens ein Drittel neuer Spähne bei, und lockere die Lohe nur zur Hälfte auf: denn wollte man sie in dieser heissen Jahrszeit von Grund auf umwenden, so würde die Hitze zu heftig und brennend. Im Oktober darauf kommen sie in ihre grösten Töpfe, und werden in das neue Lohebeet im grossen Treibhause gebracht, wo sie zur Fruchtung bleiben.

Wenn im August oder vielmehr im September die kleinen Nachwachspflanzen oder früh eingepflanzten Kronen und Schößlinge des Jahres, zu einem beträchtlichen Wuchse gediehen sind, und grösserer Töpfe zu bedürfen scheinen, so müssen sie darein verpflanzet und alsobald in ein aufgefrischtes Lohebeet gesenkt werden.

Was zur Sommerszeit in Rücksicht auf Lüftung zu bemerken ist, haben wir bereits zu wiederholtenmalen gesagt. Das Begiessen ist im heissen Wetter die Woche hindurch 2 bis 3mal erforderlich, es geschieht entweder früh des Morgens, oder nach Mittag,

oder gegen Abend. Wenn es möglich ist, so gebrauche man hiezu Teich = Fluß = oder anderes weiches Wasser: man kann sich auch des Regenwassers hiebei bedienen; wenn es in hinreichender Menge zu haben ist. Zu dieser Zeit ist gehörige Feuchtigkeit hauptsächlich nöthig, da die Pflanzen und die Frucht in freiem Wuchse sind, und die Kronen, Schößlinge und Ausläufer an den alten Pflanzen zunehmen, um als Nachkömmlinge zu dienen. Aber man begiesse sparsamer, wann die Frucht ihren vollen Wuchs erreicht hat und reif zu werden anfängt; indem zu viele Nässe den ambrosialischen Geschmack derselben verwässern würde. Wie im September und Oktober die Sommerhitze abnimmt, so müssen bei diesen Pflanzen Lüftung und Wässerung vermindert werden.

Wann die Frucht einmal grösser geworden ist, so stecke man Stäbe ein, um sie daran zu binden und aufrecht zu erhalten.

Um das Wachsthum der zunehmenden Frucht zu befördern und zu beschleunigen, müssen die Schößlinge unten an den Pflanzen, nachdem sie die zum Einpflanzen erforderliche Grösse erreicht haben, und 8, 10 bis 12 Zolle lang geworden sind, abgenommen, aufbehalten, zubereitet und gepflanzet werden, wie schon weiter oben die Anleitung gegeben worden ist: dann wird die Frucht viel geschwinder voll werden.

Aber

Aber die kleinern Schößlinge mögen noch an den Pflanzen zurückbleiben, bis die Frucht entweder vollends ausgewachsen, oder reif geworden ist, oder auch sogar bis nachdem man selbe schon eine Weile abgeschnitten hat, wenn sie nicht eher zu ihrer erforderlichen Stärke gelangt sind. In diesem letzten Falle bleibt der Stengel, nachdem man die Frucht schon abgelesen hat, noch im Lohebeete stehen, die größten Blätter werden abgeschnitten, und er wird so lang begossen, bis die darauf zurückgelassenen Schößlinge und Ausläufer ihren gehörigen Wuchs erreicht haben: denn wo ein beträchtlicher Vorrath von Pflanzen für die Nachkommenschaft nöthig ist, müssen sowohl die Schößlinge und Ausläufer als die Kronen der Früchte zum Einpflanzen aufbehalten werden.

Die Ananasfrucht erreicht ihren vollen Wuchs im Sommer und Herbste, und reifet vom Junius, Julius bis August, September und Oktober. Sie zeigt in den meisten Sorten ihre Reife durch die Verwandlung einer gelben Farbe an. Man muß sie sobald abschneiden als sie gänzlich reif ist, damit sie nicht zu weich werde, oder viel von ihrem köstlichen Geschmacke verliere. Wann sie abgeschnitten und auf die Tafel gebracht worden ist, nehme man die Kronen weg, und bewahre sie auf, um sie in der Folge zu fruchttragenden Pflanzen zu ziehen.

Nach dem Sommertriebe gegen Anfang oder die Mitte des August, werden die Nachkömmlingspflanzen, welche im künftigen Jahr Frucht bringen sollen, groß geworden seyn, und müssen dann für die Folge in die grösten Töpfe verpflanzet werden. Hier werden die Pflanzen sammt dem Erdballen an der Wurzel aus dem alten Topf herausgenommen, in die grössern gesezt, und der übriggebliebene leere Raum in dem neuen Geschirre sowohl ringsherum als oben mit nach oben gegebener Anleitung zubereiteter Erde ausgefüllt: sowohl die Pflanzen als die Erde werden begossen. Man menge frische Lohespähne unter die alten, lockere das ganze Beet auf, und senke die neuverpflanzten Ananasse ein, welche bis Oktober da bleiben. In der Folge aber, wann die Wärme abnimmt, begiesse man sie nur einmal die Woche bei Sonnenwetter. Im Oktober wird das Beet erneuert, und dabei, wie schon öfters wiederholt worden ist verfahren.

Der Zugang der Luft ist den Ananashäusern unumgänglich nothwendig. Das Mehr oder Weniger wird nach der Beschaffenheit der Witterung bestimmt. Im Winter wird sie nur sehr sparsam, und im Frühling mäßig zugelassen: und dies geschieht nur an schönen sonnigen Tagen, indem die obern oder vordern Fenster binnen einer halben, ganzen oder auch, aber längstens zwo Stunden der wärmsten Tages-

geszeit, 1, 2 bis 3 Zoll aufgezogen werden. Besonders im tiefen Winter, während der Monate November, Dezember und Jäner wann die Pflanzen in einem Zustande des Schlafes sind, darf nur von frühestens eilf Uhr bis spätestens zwei Uhr gelüftet werden: aber wie das Wetter kalt und neblicht wird, so schliesse man die Fenster zu: dagegen hat man sich auch im Frühling zu hüten, und eben dieselbe Vorsicht zu brauchen. Im Sommer verschaffe man der Luft vorzüglich bei jeder warmen Witterung freiern Zugang: indem man die Fenster anfangs 8 bis 9 Zoll, dann nach und nach wie gegen Mitte des Tages die Wärme wächst, immer weiter öffnet: wie nach Mittag die Hitze abnimmt, so schliesse man die Fenster wieder nach und nach: bis vier oder fünf Uhr Abends mache man sie ganz zu. Bei sehr heissem Wetter thue man von Morgens sechs oder sieben Uhr, bis Abends eben diese Stunden, sowohl oben als vorne, immer das anderte oder dritte Fenster weiter auf. Dafür muß aber stets Sorge getragen werden; daß man Morgens die Fenster nur wenig und wie die Hitze des Wetters wächst immer mehr aufziehe: eben so läßt man sie Abends wieder nach und nach zu. Wie das Wetter aber schlimmer wird, schliesse man wieder das ganze Treibhaus; damit die innere Luft nicht zu sehr erkalte und immer in erforderlicher Mäßigung bleibe. Bei ganz schönem warmen Sommerwetter bleiben die Fen-

ster von sechs Uhr Morgens, bis sieben oder acht Uhr Abends offen.

Eben so wird auch im Nachtriebhause gelüftet. Aber wie dort die Heizung mäßiger ist, so muß man verhältnißmäßig auch weniger frische Luft zulassen.

Wässerung ist sowohl im Ananashause, wo die schon fruchtenden Pflanzen, als in den Gemächern, wo die Nachkömmlinge stehen, in jeder Jahreszeit in grösserem oder kleinerem Maase nöthig. Im Winter wird nur wenig, im Sommer aber reichlicher gegossen.

Im Winter und angehenden Frühling darf man nur sehr mäßig, das ist: in vierzehn Tagen, drei Wochen einmal und zwar nur die Erde begiessen: vorzüglich soll dies zum grössern Vortheile der Pflanzen an Sonnenscheintagen vor Mittag geschehen. In das Herz der Ananasse oder zwischen ihre Blätter lasse man zu dieser Jahreszeit so wenig Wasser dringen als möglich ist: denn die Sonne wirkt da nicht kräftig genug um die Feuchtigkeit auszuziehen: und das stockende Wasser würde den Pflanzen sehr nachtheilig. Um dies zu vermeiden, wässere man mit Gieskannen ohne Knopf t), oder man bediene sich hie-

t) Head, rose: einige nennen's auch Kopf, Sprize oder Spritzknopf.

hiezu einer blechenen Röhre, an welcher sich an einem Ende ein schiefer Trichter befindet, in welchen man das Wasser gießt, das dann durch die Röhre in den Topf geleitet wird, ohne die Blätter zu benetzen. Die schon fruchttragenden Ananaspflanzen dürfen im Jäner, Hornung und den ganzen Frühling durch, mehr Wasser als die übrigen bekommen, im Ganzen aber habe man wohl Acht, sie nie zu viel zu begiessen.

Zur zunehmend warmen Zeit, im Frühling und Sommer, ist es nöthig, diese Pflanzen sowohl öfter als stärker zu begiessen: im Frühling geschieht die Wässerung meistens einmal, bei heisser Sommerwitterung aber zwei, bis dreimal die Woche, oder mehr oder weniger, je nachdem die Erde trocken wird, welche zu dieser Zeit stets in einem mäßig feuchten Zustande erhalten werden muß. Die fruchtenden Pflanzen müssen, wann die Frucht zunimmt, wohl begossen werden, damit diese zu einem regelmässigen Wuchse und zu einer ansehnlichen Grösse gedeihe: reift sie aber, so wässere man selten und sparsam, und in den Tagen der Reife so wenig als möglich.

Alle übrigen Ananaspflanzen, sowohl die nächsten Nachkömmlinge als die jüngsten, werden nach den bereits oben gegebenen Anleitungen begossen.

Im Sommer muß man überhaupt Morgens giessen, ehe die Sonnenhitze vollkräftig wird, oder auch Nachmittag oder gegen Abend, wann die grosse Wärme abnimmt. Zu dieser Jahreszeit mag man die ganzen Pflanzen übergiessen; das Wasser wird sie erfrischen und reinigen. Zu eben der Zeit kann man die Lohe im Beete bisweilen mit Wasser befeuchten, wann sie sehr trocken zu seyn scheint. Es wird dann auch die Pflanzen erquicken: wenn man zu Zeiten die Gänge des Treibhauses mit frischem Wasser bespritzet.

Zum Begiessen ist es rathsam Teich- oder Zistern-Wasser zu nehmen, welches dem Brunnenwasser vorzuziehen ist: doch kann man sich auch dessen hier bedienen, wenn es vorher durch Aussetzung in die freie Luft milder geworden ist, und so seine Schärfe und Kälte einigermassen verlohren hat.

Das Werk der Verpflanzung der jungen Ananasse in grössere Töpfe, und etwas frische Erde, bei zunehmenden Wachsthume ist überhaupt zweimal das Jahr hindurch nöthig. Nur die Nachkömmlinge in ihrem verschiedenen Alter aber nie die schon fruchtenden Gewächse dürfen umgepflanzt werden: es wäre dann; daß sie in dem frühern Stande der Fruchtung von irgend einer Krankheit befallen würden, wo man schliessen könnte, daß sie durch Umsetzen in frische Er-

de,

de, sich von dem zugestossenen Uebel erhohlen und wieder genesen müsten. Die beste Zeit zu dieser — für die jungen Ananasse unumgänglich nothwendigen Verpflanzung ist der Merz oder April und der August.

Die Frühlingsverpflanzung soll um die Mitte oder gegen das Ende des Monats Merz anfangen, und nicht über die Mitte Aprils verschoben werden. Die Pflanzen kommen, wie schon weiter oben angezeigt worden ist, aus den kleinern Töpfen in grössere zu stehen. Ehe man zum Geschäfte der Verpflanzung schreitet, muß man einen Vorrath von frischer nach oben gegebener Anweisung gemischter Erde und von Töpfen gehöriger Grösse in Bereitschaft haben. Um die verringerte Hitze der Lohebeete zu vermehren und zu erneuern schaffe man auch ohngefähr ein Drittel so viel frische Lohespähne herbei, als die Lohebeete enthalten; damit diese nach geschehener Verpflanzung wieder in eine belebte Temperatur gerathen und die Ananasse zu einem freien Wachsthume treiben. Die Töpfe werden aus dem Beete gezogen, ein Theil der verdorbensten ausgebrannten Lohspähne wird von oben weggenommen, die frische zur alten hinzugethan, und das Ganze untereinander gemischt. Alles dies, das Verpflanzen, Beetauffrischen und Töpfeinsenken, sollte an ebendemselben Tage geschehen.

 Wenn

Wenn die Töpfe und frische Erde zur neuen Verpflanzung in Bereitschaft sind, so ziehe man die Ananaspflanzen aus dem Lohebeete, und drehe jede samt der Erde um die Wurzel aus ihrem Topfe, ohne daß sie hiedurch eine Verletzung leide, schabe ein wenig von der auswendigen alten Erde weg, und beschneide einige äussere trockene Wurzelfasern, setze sie dann in grössere Töpfe, deren Löcher am Boden mit einem Stückchen Ziegelplatte oder mit einer Austerschaale bedeckt sind, lege etwas Erde unter, stelle die Pflanze mit ihrem Erdballen darein, und fülle das Geschirr mit frischer Erde aus, indem sie ringsherum sanft eingedrückt und obenher 1 bis 2 Zoll dick aufgelegt wird: endlich begiesse man ein wenig und fahre so mit dem Umsetzen aller übrigen fort. Einige Gärtner schütteln bei der Frühlingverpflanzung die alte Erde lieber gänzlich von den Wurzeln ab, beschneiden die Fasern kurz, nehmen alles davon weg, was schwarz und verdorben scheint, und hauen sogar von der Hauptwurzel ab, was daran verwüstet ist, raufen einige der untern Blätter aus, füllen dann die Töpfe mit ganz frischer Erde, setzen in jeden Topf eine Pflanze, drücken die Erde fest um die Wurzel, und begiessen sie dann sanft. Da die Pflanzen ganz frische Erde haben, in der sie ihre neuen Wurzelfasern schlagen, werden sie mehr Behülflichkeit haben stark und markicht zu werden. Bei jeder Art der Verpflanzung müssen die Töpfe nach den vorläufigen

Hand=

Handgriffen alsobald wieder in die Lohebeete gesenkt werden. Ist dieses geschehen, so schliesse man das Treibhaus allenthalben zu, um sowohl die Hitze des erneuerten Lohebeetes aufs baldigste zu beleben, als auch die innere Luft zu wärmen. Bei dieser Frühlingsverpflanzung mache man allenfalls Abends ein leichtes Feuer auf dem Heizherde, um eine wirksame Hitze um so viel zuverläßiger zu erhalten.

So werden frischgeschlagene Wurzeln ein freies und ergiebiges Wachsthum bald befördern. Gegen das Ende Mai, im Junius, oder am Anfange Julius möchten die Lohespähne erkalten: dann lockere man sie nach den oben gegebenen Regeln auf: das wird die Hitze erneuern und bis August erhalten. Man gebe dann den Pflanzen nach der Zeit des Umsetzens fleißig Wasser, so gelangen sie bald zu ansehnlicher Grösse: man verschaffe ihnen den Zutritt der Luft, so gedeihen sie an Kraft und Stärke.

Im August, gegen Anfang oder Mitte dieses Monates, werden die nachwachsenden Ananasse wieder in grössere Töpfe verpflanzt. Die hiebei erforderlichen übrigen Griffe haben wir schon angewiesen, nur finden wir hier nöthig die Erinnerung zu wiederholen; daß man bei dieser Erneuerung des Lohebeetes die Lohe nur zur Hälfte auflockern dürfe: damit in zu grosser Grundhitze verbunden mit der zu dieser Jahreszeit vollwirken-

kenden Kraft der Sonnenwärme diese Pflanzen nicht verschmachten und sterben.

Das Verpflanzen geschieht im Treibhause: wenn da Raum genug dazu ist: auch kann man dies Geschäft im August ausser demselben in freier Luft verrichten. Begossen muß die Erde des umgesetzten Ananasses werden, damit sie sich setze und fest an die Wurzel lege. Befinden die Pflanzen sich bei dieser Umsetzung in einem schwächlichen kränklichen Zustande, ist ihr Wachsthum gehemmt, oder sind sie stark von Insekten angegriffen; so muß man die alte Erde vollends abschütteln, die Wurzel beschneiden und rein abwaschen und sie in ganz frische Erde setzen.

Ist die Verpflanzung vorüber, das Lohebeet neubelebt; so senke man die Töpfe mit den Ananassen regelmäßig in die Lohe, das heißt so: daß die grössern immer in der Reihe hinter den kleinern stehen. Die Töpfe werden ganz eingedrückt: scheint aber die Lohe zu heis, so bleibt ein Drittel, ja bisweilen auch die Hälfte binnen 1 oder 2 Wochen über der Oberfläche der Lohe erhoben; sie werden erst dann bis an den Rand eingetaucht, wann die Pflanzen nicht mehr Gefahr laufen zu verbrennen. Wir können hier nicht umhin zu bemerken; daß es rathsam ist, den Ananassen gleich nach dieser Verpflanzung an heissen Sonnenscheintagen etwas Schatten zu geben;

indem man in der ersten Woche darnach bei der grösten Hitze des Tages die Fenster mit Matten bedecke, bis die neuen Wurzeln in die frische Erde gegriffen haben: dann aber öffne man an warmen Tagen sowohl einige obere als vordere Fenster, und lasse die Luft frei zustreichen.

Bis Oktober wird im erneuerten Lohebeete die gehörige Wärme erhalten, die Pflanzen werden frei und stark aufwachsen. Das Hauptananasbeet wird bis dahin nach und nach ausgeleert, es wird neu zubereitet, die Nachkömmlinge werden dahin gebracht, um im folgenden Jahre zu fruchten. In der Zwischenzeit nach der Augustverpflanzung bis Oktober, fahre man fort die Pflanzen nach oben gegebenen Regeln zu lüften und zu begiessen, was man dann im September nach obiger Anleitung zu mässigen hat. Eben dies geschieht auch mit den jüngsten Sprößlingen.

Im Sommer, wann heisses, brennendes Sonnenwetter ist, wäre es sehr zuträglich die Ananasse in der heftigsten Hitze des Tages, von eilf bis zwei Uhr zu beschatten, und zu diesem Endzwecke grosse Gartenmatten über die oberen Fenster auszubreiten.

Im Winter bei rauhem frostigem Wetter müssen die Pflanzen so gut als möglich beschirmt werden. Jede Nacht und allzeit bei strenger Kälte, breite man

sowohl auf die Dachfenster als über die Vordergläser zwei oder drei Matten übereinander, oder lege die Läden darauf, wo sie vorhanden sind. In Ananashäusern, die oben mit öhlbestrichenem Kanevaß an einer Walze versehen sind, lasse man selben herab, so lang die Heftigkeit des Frostes dauret.

Die Ananasse sind dem Uebel unterworfen, daß mancherlei Ungeziefer darauf nistet, das ihnen sehr schädlich und ihrem Wachsthume sehr nachtheilig ist, indem es einen kränklichen gehemmten Wuchs verursachet, und bei einem mißlichen Ansehen den Trieb der Pflanzen sowohl als der Frucht aufhält. Gemeiniglich setzt es sich auf die Blätter, anderes greift die ganze Pflanze nahe bei der Wurzel an. Diese Insekten sind von verschiedenen Gestalten; einige sehen anfänglich wie feiner Mehlstaub aus und sind kaum sichtbar, andere wachsen wie kleine Schuppen, und vermehren sich so häufig, daß sie bald die ganzen Blätter bedecken, und wieder andere haben die Gestalt kleiner Wanzen oder Läuse. Diese auszurotten muß man die besten Mittel anwenden. Viele Arten derselben sind empfohlen worden; wenige haben ersprießliche Dienste geleistet.

Dieses Uebel hat seinen Ursprung in einem schlechtgepflegten Treibhause, in schlimmer Beschaffenheit der Pflanzen selbst, in üblem Wachsthume derselben,

wel-

welches von verfehlter Kultur, wie auch von zu heftiger oder zu geringer Hitze herrührt.

Um dieser Verwüstung der Ananasse zuvorzukommen heitze man stets sorgfältig nach obiger Anleitung, reinige sie fleißig von verdorrten Blättern, bewahre sie vor aller Fäulniß, und halte das ganze Treibhaus immer reinlich: denn Reinlichkeit trägt zur Genesung und zum Gedeihen derselben ungemein viel bei.

Finden sich troz aller guten Pflege und Vorkehrung dennoch Insekten ein, so nehme man, sobald man sie gewahr wird, einen kleinen steifen Anstreicherpinsel, bürste die Blätter damit ab, und rotte das Unziefer so gut als möglich aus: denn bei dessen Vernachläßigung würde es bald tiefer in die Pflanze kriechen und das Herz derselben angreiffen.

Aber noch mancherlei Mittel werden angewandt um diese Insekten zu vertilgen, als: das Räuchern der Pflanzen mit Tabackrauch durch Räucherblasebälge: das Räuchern des ganzen Treibhauses mit Tabackdampf in Räuchertöpfen, welche in diesen Häusern gewöhnlich sind: oder man bestreuet die Blätter und den Stengel mit Tabackstaub, Schwefel u. d. g. oder man reibt auch die Blätter mittels einer Bürste oder eines Schwammes damit. Bisweilen taucht und

wäscht man die Pflanzen in gekochtem Tabackwasser. Oder man thut Quecksilber in ein Gefäß, giest siedendes Wasser darauf, schüttet es ab, wann es kalt geworden ist, giest wieder siedendes Wasser auf den Merkur und wiederholt dies so lang, bis man so viel Merkurialwasser hat, als man braucht, sammelt das Wasser in einen Kufen, und wann es nur mehr lau ist, nimmt man die Pflanzen aus den Töpfen und taucht sie einige Minuten in dasselbe: dann nimmt man sie heraus, stellt sie aufrecht bis sie trocken geworden sind, wischet sie rein ab, und setzt sie wieder in die Töpfe: bisweilen wiederholt man dies Eintauchen der grössern Sicherheit wegen zweimal. Einige werfen auch Quecksilber in die Zisterne, aus welcher sie das Wasser zum Ananas begiessen nehmen.

Bevor man zum Räuchern, Tabackstreuen und Waschen schreitet, rathen wir die Pflanzen sorgfältig abzubürsten, um die schädlichen Insektenbruten zu zerstören, und die Gipfel der Pflanzen in irgend ein gemeines Wasser zu tauchen, wenn kein auf oben beschriebene Art gekochtes in Bereitschaft ist. So tödte man das Ungeziefer, welches sonst bald das Herz des Ananasses benagen und ihn verderben würde.

Wir schliessen hier endlich die Anleitung zur Kultur des Ananasses und zur Pflege seines Treibhauses, und wollen nur noch bemerken; daß diese in der

Gärtnerei noch für die Zucht mancher ausländischer Pflanzen ähnlicher Natur von ausgebreitetem Nuzen seie. Man kann da viele Sorten starker Gewächse, Blumen und Früchte zur frühen Reife bringen, Saamen seltener ausländischer Pflanzen in Töpfe säen, in das Lohebeet senken, und so desto wirksamer und zuverläßiger in Vegetazion treiben. Eben so kann man in sicherer Erwartung des besten Erfolges, abgeschnittene und abgerissene Zweige, Ableger und Zwiebeln dahin bringen, um sie so bald als möglich Wurzel schlagen zu machen.

Die

Die Zucht

früher Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen

und

anderer auserlesener Früchte

in

Glashäusern, Treibhäusern und an Heizwänden.

In Treibhäusern, an Heizwänden und andern Treibstuben, als in Wein- und Pfirsich-Häusern werden Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen und andere auserlesene Sorten von Früchten zu früher Reife getrieben, und zur Vollkommenheit gebracht; und man erhält sie da 2, 3 Monate eher, als sie ihrer Natur nach in offenem Grunde wachsen. Einige besondere Arten, welche in unsern Gegenden unter offenem Himmel gar nicht, oder erst spät im Herbst reifen, und auch dann noch nicht zu einem vollkommenen Grad von Reife gelangen, erreichen durch Hülfe der obengemeldten Treibgemächer einen guten Grad der Vollkommenheit. Von dieser Gattung sind besonders et-

wel-

welche Arten auserlesener grosser später Weintrauben, welche in keinem Theile des Königreiches von Grosbritannien in freier Luft reif werden; da sie meistens in heissen oder doch wärmeren Klimaten zu Hause sind. Doch gedeihen viele derselben in unsern Gärten an Mittagswänden zur guten Reife, und kommen auch in den Weingärten gut fort, wenn sie an Stöcken, Geländern, Gittern, Spalieren u. s. w. aufgebunden sind. Einige beliebtere Sorten davon, welche in Glashäusern und Treibstuben aufgezogen werden, gelangen sehr früh sowohl zu einem schönen Wuchse, als zu ihrem kostbaren Geschmacke. Frühere Sorten werden im Mai und Juni, spätere im Juli und August reif.

Eben so erhält man auch in den Treibstuben und an den Heizwänden verschiedene andere Sorten beliebter Früchte früh reif, als Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen, Feigen u. s. w. Die ersteren drei hievon reifen im freien Boden, der Luft ausgesetzt, erst gegen das End Juli und im August und September, in den Treibhäusern hingegen im Mai und Juni, Kirschen im April, im Anfang oder in der Mitte Mai's. Pflaumen und Feigen werden ihrer Natur nach gemeiniglich im August und September reif: durch das Treiben aber erzielt man bisweilen Pflaumen im Mai, oder diese beiden Früchte im Juni und Juli. Von allen diesen Früchten bereitet man

durch das Treiben eine ziemlich reiche Lese, und bringt sie zur grösten Vortrefflichkeit.

Bisweilen bringt man auch Himbeeren, Korinthen und Stachelbeeren in die Treibhäuser, um einige frühe Früchte zu bekommen, und beizeiten grüne Stachelbeeren zu Torten zu haben.

Die Erdbeeren sind eine sehr beliebte Frucht zum Treiben, und werden deshalb vom Dezember und Jäner, bis Merz oder April, entweder in das gemeinschaftliche Treibhaus, in's Ananashaus, oder in das Fruchtglashaus in Töpfen gebracht, und werden da eine ergiebige Lese lieblicher Früchte schon im Merz, April und Mai geben; was sie nach ihrer natürlichen Zeit sonst erst im Juni und Juli thun.

Im Treibhause erzielt man auch eine Erndte mancher auserlesener Eßkräuter des Küchengartens, als da sind: wälsche Bohnen, Gurken, kleiner Salat u. s. w. welche alle in Töpfe oder Kästchen gesäet, und zu jeder Zeit im Winter und Frühling vom November, Dezember, Jäner bis Merz oder April eingebracht werden. Um von den wälschen Bohnen und Gurken eine reichliche Erndte zu erhalten, thut man am besten selbe im Jäner und Hornung ins Treibhaus zu bringen. Von den ersteren schaft man, alle drei

vier Wochen bis April welche dahin, um davon einen regelmäßigen Nachwachs zu haben, bis im Juni die natürliche Erndte folget. In die inneren Einfassungen (Rabatten) der Treibhäuser kann man wälsche Bohnen, frühe kleine Erbsen, Mazaganbohnen und einige Laktukenpflanzen bringen, damit sie früh Stauden bekommen. Auch Erdbeeren werden in oben besagte Rabatten gepflanzt und in Töpfe gesetzt. Auch Töpfe mit Münzewurzeln, mit Bertram, Reinfarn und kleinem Salatsaamen, werden gelegentheitlich zu jeder Zeit des Winters und Frühlings in die Glashäuser und Treibstuben gestellt, um davon ein schleuniges Erzeugniß in diesen Jahreszeiten so bald man wünscht und es möglich ist, zu bewirken. Zuweilen werden im Winter, oder im Anfange des Frühlings wälsche und Mazagan-Bohnen, und frühe Erbsen in grosse Töpfe gesäet in das Treibhaus gebracht, damit sie dort so geschwind als es möglich ist, 1 bis 2 Zoll hoch gezogen werden, um sie von da in Mistbeete, oder unter Fenster, oder in warme Rabatten pflanzen zu können, damit sie baldigst geniesbar werden.

In die Treibhäuser überträgt man auch im Winter und angehenden Frühlinge, verschiedene Sorten seltener Blumen und zierlich blühender Sträuche, welche da schleunig in Blüthe übergehen, als von

den zwiebelartigen, u) die Zwergtulpen, Hiazinthen, Jonquillen, Narzissen, Schwerdlilien u. s. w. Anemonen, Ranunkeln: so auch einige von den Faserwurzlichen, als Nelken und verschiedene andere kleinwachsende schön- oder wohlriechend-blühende Pflanzen, oder seltene jährige Blumen; dann endlich von den strauchartigen, die Rosen, die gefülltblüthige Kirsche, das Johanneskraut, persischen Flieder u. a. m.

Die Treibstuben, Glashäuser und Heizmauern u. d. gl. um frühe Weintrauben und andere beliebte Früchte, Pflanzen, Blumen u. s. w. zur frühen Vollkommenheit zu treiben, sind Glasgemächer, deren Vorder- und Seitenwände aus aufrechten Glasrahmen, so wie auch die Dächer aus Fenstern bestehen, welche oben auf der Vorder- und Hinterwand schief herliegen, und 8, 10, 12 Schuh hoch sind. Inwendig sind sie mit Rauchgängen versehen, welche von einem äussern Ofen oder Heitzplaz in einer wagrechten Richtung an den End- Vorder- und Hintermauern zu einem senkrechten Rauchfange geleitet werden, um in Winternächten und überhaupt bei kaltem Wetter die Feuerwärme mitzutheilen. In die Mitte derselben macht man bisweilen eine lange tiefe geräumige Grube, um ein Lohebeet anzulegen, in welches man

u) Kielartigen, Kielblumen, Zwiebelgewächsen.

man im Heitzhause Töpfe mit Ananassen und mit verschiedenen andern zarten Pflanzen, in Treibhäusern aber Töpfe mit Erdbeeren u. s. w. senket. In den Treibhäusern hat man an der vordern und hintern Wand inwendige Einfassungen (Rabatten) in welche Weinstöcke und andere Obstbäume gepflanzt werden. Andere sind mit keiner Grube für ein Lohebeet versehen, und haben dafür aus guter Erde bereitete Rabatten, die den ganzen Boden einnehmen, und in welche dann die Bäume u. s. f. gepflanzet werden. Bisweilen werden die Weinstöcke auch in äussere Rabatten an der Vorderwand gesetzt, und die Stämme durch Löcher hinein und inwendig an der Wand hinauf geführt. Die andern Bäume, welche vorher in offenem Grunde gezogen worden sind, bis sie ein Alter von 3, 4, 5 oder 6 Jahren erreicht und hiemit die Kraft Frucht zu tragen erlanget haben, werden im Dezember entweder mit den Ballen von Erde um die Wurzel oder in Töpfen dahin gepflanzt. Bei jeder Weise hat man sorgsam darauf zu sehen, daß die unvermeidliche Erschütterung so gelind als möglich seie. In der folgenden Jahreszeit gegen Ende Jäners, oder den Anfang und die Mitte Hornungs, wird angefangen sie zu treiben. Kommen sie ohne den Ballen Erde dahin, so sollten sie erst um diese Zeit künftigen Jahres, wann sie schon wohl gewurzelt haben, getrieben werden. Die Aeste derer, welche hinten stehen, bindet man an Geländer oder Gitter, derer

 wel-

welche vorne sind, an die oberen Fenster, jene endlich welche frei und abgesondert in den mittleren Rabatten sich befinden, werden an ein eigens hiezu gemachtes Gitterwerk, in Form einer Spalier gebunden. Zur hier oben bestimmten Treibzeit bringt man Töpfe mit Erdbeeren, Blumen und andern weiter oben genannten Pflanzen dahin, welche mit Hilfe eines Lohebeetes oder der Feuerhitze oder beider zugleich gemeiniglich im Jäner und Hornung zu treiben anfangen. Jeden Abend, auch an kalten Morgen und bei rauhem frostigem Wetter den Tag hindurch wird geheizt, die Lohebeetwärme beständig unterhalten. So wird das Treiben bis Mai oder Juni fortgesezt, bis die Frucht ihr volles Wachsthum und ihre Reife erreicht hat. Das Wesentliche hiezu, und die ganze Verfahrungsart wollen wir in der Folge mit aller Umständlichkeit und Sorgfalt abhandeln.

Vorzüglich die Weinstöcke werden, um früh zu treiben, in eine Ananasstube, oder in irgend ein anderes allgemeines Glashaus gebracht, wo Ananasse und andere zarte Fremdlinge stehen, und immer mit innerer Lohebeethitze und Feuerheizung im Winter gepflegt werden. Die Weinstöcke werden in Rabatten aussen an dem niedrigen Vordermäuerchen gepflanzt, und jeder mit einem einzigen Stamme, der 1 oder 2 Jahre alt ist, im November oder Dezember durch eine kleine Oeffnung hinein, und an die oberen Balken

oder auch an den Seitenfenstern hinauf gezogen. Die getriebenen Ranken bindet man an die Queerlatten. In der Hitze des Ananashauses treiben die Weinstöcke vortreflich, und geben im Mai, Juni oder Juli eine frühe und reichliche Lese von Früchten in ihrer grösten Vollkommenheit. Die grossen schönen herabhangenden Trauben geben dabei dem Auge einen lieblichen reizenden Anblick, die Blätter den Ananassen oder andern darunterstehenden Pflanzen in der grossen Sommerhitze wohlthätigen Schatten.

Von den verschiedenen Obstbäumen die getrieben werden, gedeiht in dem Ananashause, in andern Glashäusern von gleicher Temperatur oder in eigenen Weintreibhäusern der Weinstock am besten. Die andern Obstbäume als die Pfirsich- Aprikosen- Nektarinen-Bäume u. d. gl. m. fordern zu gutem Fortkommen eine mäßigere Wärme, indem sie die Hitze, welche den Ananassen und Weintrauben nöthig ist, nicht ertragen können.

Aus dieser Ursache werden den verschiedenen Obstgattungen auch abgesonderte Treibhausgemächer angewiesen. Aber bisweilen werden sie doch in einem gemeinschaftlichen Glashause durch mäßige Feuerhitze oder Lohewärme oder auch durch beide zugleich getrieben: aber vorzüglich die Feuerwärme darf hier nicht so groß als in dem Ananashause sein. Im Wein-

hause v) hingegen, das ganz allein zur Kultur des Weinstockes bestimmt ist, kann, besonders wenn man sehr früh Trauben zu erzielen wünscht, die Hitze jener beinahe gleich kommen, welche die Ananasse verlangen.

So werden die Obsttreibhäuser in abgesonderte Gemächer abgetheilt und bestehen erstlich, aus Weinstuben, die lediglich dazu bestimmt sind, Weintrauben früh und in größter Vollkommenheit zu erzeugen — dann Pfirsichgemächer vorzüglich für Pfirsiche, Nektarinen, oder auch für Pflaumen und Feigen, und endlich aus Kirschenstuben, welche vorzüglich nur für Kirschbäume bestimmt sind. In beiden leztern führt man jedoch auch Weinstöcke an den Fenstern hinauf. In alle diese Abtheilungen des allgemeinen Obsttreibhauses stellt man auch Töpfe mit Erdbeeren, wälschen Bohnen, Blumen und andern beliebten Pflanzen, welche man früh reif zu haben verlangt.

Die Treibgemächer der verschiedenen Obstarten sind, entweder von einander abgesondert oder zusammengebauet. Alle stehen gegen Süden. Hinten haben sie eine Ziegelmauer vorne eine Fensterwand, die fünf bis sechs Schuhe hoch ist: oben liegen schiefe Fen-

---

v) Vinery.

Fenster als Dach. Einige sind gebaut um nur mit Feuerhitze zu wirken: in denen sind am Boden Erdbeeten, in welche die Bäume gepflanzet werden. Andere sind sowohl für Feuerhitze als Lohewärme eingerichtet, und diese haben in der Grube in der Mitte entweder Lohebeeten, oder Mistbeeten die oben her einen Fuß hoch mit Lohespähnen bedeckt sind. Wieder in andern treibt man vorzüglich mit Lohehitze, welche die innere Luft erforderlich erwärmet; obwohl man diese auch durch Heizen unterstüzet. Wo Lohebeete sind, ist weniger Heizung, und zwar nur Nachts, an kalten Morgen aber und bei äusserst rauhem Wetter den Tag über nöthig. Will man ganz allein durch Feuerhitze treiben, so muß man jeden Abend und Morgen und wann es kalt ist den ganzen Tag eine mäßige Hitze unterhalten, um die innere Luft zu erwärmen. Die Lohebeete sind immer sehr zuträglich, sowohl um eine sanfte Wärme zu verbreiten, als auch Töpfe mit Erdbeeren, Rosen u. s. w. aufzunehmen.

Diese Treibhäuser müssen ganz oder doch so gut, als es möglich ist, in einer Richtung von Osten gegen Westen, die vordere Fensterwand gegen Mittag gebauet werden; damit die darinn befindlichen Pflanzen, Gewächse und Bäume der Sonne ausgesetzt seien und die wohlthätige Einwirkung ihrer Strahlen ganz geniessen können.

 Was

Was die Anlage den Bau und die Maasen solch eines Treibhauses betrift, so wird hinten gegen Norden eine Ziegelmauer von 8, 10, 12 Schuhen aufgeführt; vorne gegen Süden und an beiden Enden kommen Wände von Holzgebälken mit aufrechten beweglichen Fenster zu stehen, auch das Dach besteht aus Fenstern, welche schief gegen die Sonne liegen. So ein Treibhaus ist 10, 12, 15, 20 Fuß breit und 10, 20, 30, 40, 50, 100 Fuß lang. Die vordern aufrechten Fenster sind 4, 5, 6 Fuß hoch und nach der Seite zu öffnen; die oberen oder Dachfenster erstrecken sich von der vordern Glaswand bis zur hintern Mauer, liegen je nachdem das Glashaus schmäler oder breiter ist, in 2 oder 3 Reihen auf Balken, und sind zum auf und niederziehen eingerichtet. In einigen solchen Häusern hat man auch wohl gar keine aufrechtstehenden Fenster, sondern ein schiefliegendes Gebälke von der vordern niedrigen Mauer zur hintern hohen, worauf sich dann die Fenster befinden. Jedoch sind die Treibhäuser mit aufrechten Fenstern den andern immer vorzuziehen: wenn die Fenster sammt der niedrigen Mauer auf der sie stehen nur 5, 6 Fuß hoch sind, daß ein Mann im vordern Gange aufrecht gehen könne; damit man auch allenfalls niedrige Bäumchen dahin stellen möge: höhere stehn in einem geräumigeren und weiteren Hause in der hinteren Rabatte.

In dem Hause werden ziegelgemauerte Rauchgänge längs der End- und Vordermauern in einem einzigen horizontalen Kanale zurück an die Hinterwand geführt, wo sie in 2, 3 Rückgängen, einer über dem andern in einen senkrechten Rauchfang geleitet werden. Bisweilen sind sie der Länge nach in der Mitte ganz abgesondert ausgedehnt, um die Wärme von allen Seiten mitzutheilen. Oder wenn die Rauchgänge alle sich an der hintern Mauer befinden, so müssen sie etwelche Zolle davon abstehen, damit sie ihre Wärme um so wirksamer vertheilen, indem sie selbe gegen beide Seiten von sich geben, wie wir bereits bemerket haben: denn sind die Rauchgänge fest an der Mauer, so dringt die Hitze nur von vorne in das Treibhaus, und ein grosser Theil derselben geht hinten verloren. Es ist aus zweierlei Ursachen sehr zuträglich an der Vorderwand und an den Seitenmauern Rauchgänge zu führen; erstlich um den strengen Frost und die sonst eindringenden Dämpfe zurückzutreiben, dann auch um die innere Wärme in einem Gleichgewichte zu erhalten. Die Rauchgänge werden gemeiniglich nur eine Ziegeldicke stark gemauert, damit die Wärme leicht durchdringen könne, 6, 9 Zoll weit und inwendig 12 Zoll tief, jeder Gang wird oben mit viereckichten Pflasterziegeln bedeckt. Die Rauchgänge werden von einem Ofen oder Feuerplaze geheizt, der hinten oder an einem Ende steht. In Treibhäusern welche länger als 40 bis 50

Fuß sind, müssen auch zwei Heizplätze seyn, von welchen die Hitze durch eigene dazu gehörige Rauchgänge verführet wird. Der Herd des Heizplatzes muß einen Fuß oder 18 Zolle tiefer seyn als die Grundfläche des untersten Rauchganges, damit die Hitze und der Rauch einen gehörigen Zug haben und nicht zurückkehren. Der erste und unterste Rauchgang kömmt unmittelbar vom Feuerplatze und leitet die Wärme in alle übrigen. Der oberste letzte Gang endigt sich in einen senkrechten Schorstein, wodurch der Rauch ausgeleert wird.

Inwendig ist im Boden mitten zwischen den hintern und vordern Rauchgängen eine Grube, die beinahe so lang als das Glashaus 5, 6 oder mehrere Schuhe breit und ohngefähr 3 Fuß tief ist. In dieser bereitet man ein Lohebeet oder legt unten Mist und oben Lohespähne darauf; man macht rings eine Einfassung von Erde herum, um Bäume in dieselbe zu pflanzen. So hat man die doppelte Wärme der Heizung und des Lohebeetes, und kann in dieses noch Töpfe mit Erdbeeren bringen. In Obsttreibhäusern, in denen gänzlich mit Feuer geheizet wird, machet man im ganzen Boden lauter Rabatten oder Feldchen von reicher, kräftiger, leimiger Erde, 2 Spaten tief. An der Hinterwand wenigstens 6 Zoll oder auch 2, 3 Schuh weit davon entfernt ist so ein Feldchen mit einer Reihe von Zwergbäumen deren Aeste an ein

Gitter von dünnen Holzstäben gebunden werden. Solch eine Rabatte wird auch an der Glaswand in einer kleinen Entfernung von dem vordern Rauchgange gemacht, und es werden entweder auch Zwergbäume, wie an der hintern Mauer oder allenfalls hochstämmige oder Treillagebäume dahin gepflanzet, deren Stämme 5 bis 6 Fuß hoch sind, und ihre Häupter bis an die Dachfenster emporheben: auch deren Aeste und Zweige werden an ein mit der vordern Wand paralleles dünnes Holzgeländer gezogen, um die Wohlthätigkeit der Sonne desto mehr zu geniessen und früher vollkommen reife Früchte zu bringen. Im mittleren Raume stehen nach Gelegenheit Zwergbäume in Töpfen. In die Einfassungen mögen kleine Erbsen, wälsche und Mazagan-Bohnen und Erdbeeren gepflanzet, oder jede derselben in Töpfen dahin gestellt werden. Nahe an den Fenstern können Töpfe mit Erdbeeren, früh blühenden Pflanzen, Hiazinthen, Zwergtulpen, Jonquillen und anderen Kielgewächsen so auch mit Anemonen, Ranunkeln, Nelken, Rosen u. s. w. stehen.

In Obsttreibhäusern, wo sowohl durch Lohewärme als Feuerhitze getrieben wird, macht man die obenbeschriebenen Erdfeldchen nächst den Wänden, in der Mitte aber eine Grube so lang als das Haus, nur daß doch Raum bleibe, um rings herum gehen zu kön-

können; darein wird nach den bei dem Ananashausbaue gegebenen Regeln das Lohebeet bereitet.

Obsthäuser, in denen man auch Lohebeete anlegen will, müssen weit und geräumig seyn, damit man sowohl für das Beet, die Rabatten und die Gänge zwischen denselben, hinlänglichen Plaz habe. Der doppelte Nuzen der Lohebeete und der Mistbeete, die in der Höhe mit Lohespähnen belegt sind, ist bereits weiter oben erkläret worden.

In Obsthäusern, welche nur mit Lohebeethitze verpfleget werden, wird in der Mitte eine Grube für die Lohe gegraben: an den Wänden macht man die Erdfelbchen für die Bäume. Durch die Lohe wird eine sanfte feuchte Wärme erhalten: nimmt diese ab, so lockere man das Beet auf: ist die Lohe verbrannt, so menge man frische hinzu. Auf diese Weise wird die innere Luft zwar sanft erwärmt, und die Bäume bringen ziemlich früh gute reife Früchte; aber dies geschieht doch in einem Treibhause, wo mit Feuer geheizt wird, früher und vollkommner.

In grössern geräumigen Treibstuben, welche 15 bis 20 Fuß breit sind, ist es nöthig unter jedem schiefen Querbalken in der Mitte derselben eine senkrechte Stüze zu haben: an diese pflanzet man gemeiniglich Weinstöcke und ziehet sie daran hinauf.

Bei

Bei Zubereitung der Erdfelder in diesen Obsthäusern ist zu bemerken; daß sie 3, 4 bis 5 Fuß breit, wie es die Weite des Hauses zuläßt, wenigstens zwei Spaten tief, und von guter kräftiger Erde gemacht werden, welche man mit gut verfaultem Mist vermenget. Die Feldchen werden mehr oder weniger über die Bodenfläche erhoben, je nachdem der Boden feucht oder trocken, die natürliche Beschaffenheit des Grundes gut oder schlecht ist. In was immer für einem Boden müssen Felder von guter fruchtbarer Erde hinlänglich tief gemacht werden; daß die Wurzeln der darein gepflanzten Bäume um sich greiffen können, ohne in feuchten, verrosteten oder sonst ungünstigen Boden zu schlagen. In diesen Feldern, wenn sie von beträchtlicher Breite sind, kann man auch frühe Erbsen, wälsche Bohnen u. s. w. haben.

Für Weinstöcke ist es rathsam 2 bis 3 Fuß tiefe Felder von leichter, mürber, sandiger, leimiger oder anderer leichter Erde zu bereiten, die unten mit einem guten Theile trockener leichter Materialien vermischt ist. Diese Materialien sind Kalkschutt, oder jede trockene leichte Erde, Schutt von Schotterstrassen, Quadersteinstaub u. s. w. So ein Grund von warmer trockener Natur ist vorzüglich dem Weinstocke weit zuträglicher als eine feuchte fette Erde, besonders in Beförderung der Trauben zu früher, vollkommener Reife. Ist der Boden feucht, so muß das Erdfeld

mehr

mehr erhöhet werden, damit die Wurzeln ja nicht in den nassen Grund greiffen.

Einige andere Gattungen von Obsthäusern, Glashäusern, Heizmauern, Feuerwänden u. d. gl. um frühes Obst vorzüglich durch Feuerhitze zu ziehen, bestehen aus Gemächern mit Fensterwerk von viel kleinern Maasen als die vorhergehenden. Eine Mauer, 8 bis 10 Fuß hoch und von was immer für Länge, steht entweder schon oder wird zu diesem Ende aufgeführet. Vor dieser schließt man einen Raum 4, 5 bis 6 Fuß breit unter Fenster ein, welche von oben der Mauer auf ein kleines fußhohes vorderes Mäuerchen schief herabliegen, und zum auf und niederziehen eingerichtet sind. Die Rauchgänge sind da an der vordern oder hintern Mauer geführt, oder auch in der Mitte auf niedrige Bögen erhöhet, damit die Wärme sich gegen alle Seiten ausbreite. Die Obstbäume welche in der auf diese Weise eingeschlossenen Rabatte stehen, werden an die Wand gebunden: wenn keine Rauchgänge daran sind; befinden diese sich aber daran, so zieht man die Baumäste an ein eigens hiezu aufgerichtetes Geländer, das 6, 8, 10 bis 12 Zoll von den Rauchgängen absteht.

Die Obstwände sind zuweilen sehr lang und dazu bestimmt Bäume bald an diesem bald an jenem Theile nach Abwechslung der Jahre zu treiben. Zu diesem

Zwe=

Zwecke sind die Fenster, bisweilen auch sammt dem ganzen Gebälke beweglich, daß man sie von einer Abtheilung zur andern übertragen kann. Man läßt die Bäume 1 oder 2 Jahre vom Treiben ausruhen, und setzt sie der freien Luft aus: so bekommen sie in ihrem natürlichen Wachsthume wieder neue Stärke zum künftigen Treiben, wann die Reihe an sie kömmt: und so geben sie dann eine verhältnißmäßig reichlichere und bessere Erndte.

Aus eben dieser Ursache soll man in allen Treibgemächern, wann die Früchte einmal reif und gesammelt worden sind, alle Fenster abnehmen und die Bäume dem freien Zugange der Luft bei jeder Witterung aussetzen, um die Zweige zu stärken, und die Hauptäste und Wurzeln für die künftige Treibzeit mit erforderlicher Kraft auszurüsten.

Nebst den obenbemeldten Obsttreibhäusern, giebt es auch eine Art von Treibkästen, die man durch Lohehitze wärmt. Sie sind gänzlich von Holzwerk und zwar von Tannenpfosten gemacht, haben nur obenher schiefe Gläser, sind hinten 5 bis 6 Fuß, vorne 1 bis 2 Fuß hoch, 6 bis 8 Fuß breit, eilfthalb Schuhe lang, um einen Baum zu enthalten. Der Kasten wird nach Belieben länger, wenn er mehrere Bäumchen in sich fassen soll, welche jedoch immer 10 Fuß weit von einander entfernt seyn müssen. Jeder Ka-

sten von dieser Länge hat oben 3 Fensterrahmen nebeneinander, hinten ein Schiebthürchen. Inwendig wird die Lohegrube gemacht. Die Kästen sind entweder in der Erde fest, oder auf andere Gruben zu übertragen. Die Pfirsisch- und Nektarinen-Bäumchen werden ausser dem Kasten vorne in eine Rabatte gepflanzt und schiefliegend aufgezogen. In der Mitte eines jeden Kastens wird für den Stamm ein Einschnitt gemacht, das Haupt hineingezogen und an dünne hölzerne Querstäbe gebunden, welche in einer Entfernung von 6 bis 8 Zoll mit den Fenstern parallel sind. Zur eigentlichen Treibzeit im Jäner und Hornung wird die Grube mit frischer Lohe gefüllt, um die erforderliche Hitze zu erhalten.

Bisweilen werden Weinstöcke in glasdächerige Gewächshäuser, Glashäuser oder Glaskästen, in welchen Pflanzen überwintern, gepflanzet oder gezogen, sie mögen nun mit Rauchgängen versehen seyn oder nicht: sind welche da, so wird im März, April und Mai mäßig geheizt, und man bekömmt um sechs Wochen eher reife Trauben als in offenem Grunde. Stehen sie aber auch nur unter dem Schirme eines ungeheizten Glashauses, und geniessen des wohlthätigen Einflusses der Sonnenwärme durch die Gläser, so reifen und gedeihen sie viel eher und besser als an den Mauern in freier Luft.

Hier

Hier schliessen wir die allgemeine Beschreibung der wesentlichen Erfordernisse der Obsttreibgemächer; und schreiten zu den Bemerkungen über die eigentlichen Arten der Obstbäume, die gewöhnlich in den erstbemeldten Gemächern getrieben werden, über die Arten zu pflanzen, über die Zeit den Trieb anzufangen und fortzusetzen, und endlich über die Handgriffe.

Man wähle aus den mannigfaltigen Arten der Obstbäume immer die besten, um sie im Treibhause zur Fruchtung zu bringen. Man nehme solche Bäume dazu, die vorher schon entweder in der Pflanzschule oder im Garten, im vollen Grunde oder in Töpfen als Trillagebäume gestanden sind, bis sie das gehörige Alter und Wachsthum zu treiben erreicht haben. Hat man hiezu nicht zu Hause einen hinlänglichen Vorrath von jungen Bäumen, so bekömmt man sie in den Baumschulen der Gärtner, welche damit öffentlichen Handel treiben, das Stück zu einer halben Krone bis 5 Schillingen, auch bis anderthalb Kronen das Stück, und kann 3, 4 bis 5 Jahre alte Bäume haben, welches dann das eigentliche Alter zum Pflanzen ins Treibhaus ist. Im Herbst ist es Zeit sie zu verpflanzen: sie werden sammt den Erdschollen an den Wurzeln gesetzet: stehen sie in Töpfen, so zerschlägt man diese, und setzt die Bäume samt der Erde an den Wurzeln, mit Vermeidung aller

stärkern Erschütterung, an ihre bestimmten Plätze, um in der folgenden Jahreszeit zu treiben. Werden sie aber nicht sammt der Wurzelerde übertragen, so können sie kaum hinreichende Wurzel schlagen um im folgenden Jahre zu treiben. In diesem Falle lasse man sie lieber bis dahin im offenen Grunde stehen, und Kräfte sammeln.

Die beste Zeit die Bäume zu pflanzen ist vom November, Dezember bis Jäner und Anfang Hornungs, aber je bälder, nachdem die Blätter dürr geworden und abgefallen sind, desto besser ist es, damit sie noch in derselben Jahreszeit Wurzel treiben. Dessentwegen lasse man den Erdschollen an den Wurzeln unversehrt und ganz, und pflanze sie entweder in die Erdfelder oder lasse sie in grossen Geschirren stehen. Die Bäume müssen, je nachdem sie kleiner oder grösser sind, 5, 6, 8, 10 Fuß weit voneinander entfernt seyn. Sobald sie eingepflanzt sind, begiesse man jeden mässig an der Wurzel. Zur Treibzeit beschneide man die Aeste und Zweige beinahe eben so als man es an den verschiedenen Arten zu thun pflegt, welche in offenem Boden stehen; dann ziehe man sie an das obengemeldte Gitterwerk 4, 5 oder 6 Zoll weit voneinander.

Wo nicht Gelegenheit ist die verschiedenen Bäume in besondere Gemächer, als Pfirsich- Weinstock-

und

und Kirschenhäuser zu bringen, pflanze man selbe in das allgemeine Treibhaus zusammen.

Es ist bereits weiter oben gesagt worden, wie die Treibgemächer beschaffen seyn müssen, in welchen die verschiedenen auserlesenen Arten von Weinstöcken, deren einige bei uns in offnem Grunde gar nicht fortkämen, entweder durch Feuerhitze allein, oder durch diese in Verbindung mit der Lohebeetwärme zur frühen vollkommenen Reife im Juni, Juli, August gezogen, wie sie entweder ausserhalb oder innerhalb der Vorderwand gepflanzt und ihre Ranken so wie die Stämme an ein Gitterwerk von Holzstäben gehalten werden müssen.

Die Kultur im Treibhause gönnt man nur den vorzüglichsten, besten und kostbarsten Weintrauben; als da sind: die frühe Honigtraube (early sweet-water), weisse Muskateller, grüne Muskateller, (royal muscadine), Frontignaker, Hamburger, Rosinenweinbeeren, Lombarder, Muskateller von Alexandria, Muskateller von Jerusalem, Tokaier, Gibraltarer mit schöner grosser Frucht, Syrier mit ausserordentlich grossen Trauben und Beeren, und St. Petersweinbeeren, die sehr groß sind. Dies sind die vorzüglichsten Arten. Man bringe einige davon, oder wo Raum genug ist, alle ins Treibhaus. Die

vier letzten Arten gelangen in England ohne die Hilfe der Treibstuben nicht zur vollkommenen Reife.

Man erzieht alle diese Arten in der Pflanzschule aus Ablegern, und pflanzet sie, wann sie drei bis vier Jahre alt sind, in das Weintreibhaus. Wenn die Nachkömmlinge in Töpfen aufgezogen und drei bis vier Jahr alt geworden sind, so zerbreche man diese und setze die Stöcke sammt der Erde um die Wurzel in die dazu bestimmte Rabatte, fülle Erde rund herum und begiesse die Wurzel. Auch die Stöcke, welche nicht vorher in Töpfen gestanden sind, nehme man sammt der Wurzelerde aus, und pflanze sie wie die andern.

Die beste Zeit zu dieser Pflanzung ist der November. Anfänglich werden die Stöcke nur vierthalb Fuß voneinander gesetzt: wann sie aber merklich herangewachsen und die Ranken dick und gedrängt worden sind, so beschneide man sie.

Ehe man den Weinstock treibt, beschneidet man ihn im November oder Dezember, läßt die stärksten jungen Ranken des letzten Sommers zu Fruchtträgern, schneidet erstlich bis zu drei, vier bis fünf Gelenken, um für das nächste Jahr Holz zu bekommen, und reinigt sie immer von den Seitenzweigen, und im folgenden Winter werden die Ranken von sechs, acht

bis zehn und mehr Gelenken geschnitten; deren jede in der folgenden Jahreszeit eine junge Ranke erzeugt, welche zwo, drei und mehr Trauben trägt.

Das Treiben der Weinstöcke mag zwischen Jäner und Hornung angefangen werden. Von dieser Zeit an mache man bei kaltem Wetter Nachts Feuer, und bereite vorläufig das Lohebeet, wenn man eines darinn haben will. Es seie nun so ein Beet da oder nicht, so mache man jeden Abend bis neun oder zehn Uhr Feuer, um die innere Luft bis folgenden Morgen in einem gehörigen Grade zu erwärmen. Das Feuer wird, besonders wo kein Lohebeet vorhanden ist, bei kaltem Wetter auch den ganzen Tag über unterhalten, in der spätern Jahreszeit aber vorzüglich an warmen Tagen und bei vollem Sonnenschein morgens ausgesetzt. Auf diese Weise pflege man die Feuerhitze bis Mai oder später, je nachdem die Jahreszeit warm oder frostig ist, oder bis die Frucht reifet. Ueberhaupt unterhalte man eine Wärme, welche jener im Ananashause gleich kömmt, wie sie der Grad der Wärme auf dem Thermometer anzeiget. Wann die Weinstöcke zu treiben anfangen, gebe man ihnen um die Mitte schöner gelinder sonnenscheiniger Tage etwas Luft, indem man einige der vordern oder obern Fenster für eine oder zwo Stunden aufzieht. Rückt die warme Jahreszeit heran, so lüftet man etwas mehr, und öffnet die Fenster weiter, schließt sie aber wieder

nach und nach zu, wie die Wärme abnimmt. Bisweilen begiesse man die Rabatten ein wenig, wann sie trocken sind.

Nachdem die Ranken einmal getrieben sind, werden sie an Gitterwerk gebunden: die Nebenzweige und alles, was dem Wachsthume überflüßig ist, weggeschnitten: zeigen sich endlich die kleinen jungen Trauben; so schneidet man die Ranken ein oder zwei Gelenke ober den äussersten letzten Trauben ab, um das Wachsthum der Frucht zu fördern. Wann die Beeren noch jung und zu dicht sind, so schneide man die unordentlichsten mit einer spitzigen Scheere aus, damit die andern Raum gewinnen, um sich frei und ordentlich ausbreiten zu können. So werden die Trauben, einige gegen das Ende Mai's, überhaupt aber im Juni, Juli bis August reif werden. Auch in dem Ananashause gedeihen die Weinstöcke vortreflich; wenn sie in einer Rabatte vor demselben gepflanzet sind und nach obigen Regeln durch eine Oeffnung hineingeführt werden.

Ein Pfirsischhaus, das nach der obigen allgemeinen Beschreibung der verschiedenen Treibgemächer gebauet und eingerichtet ist, wird vorzüglich dazu bestimmt, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Feigen u. s. w. zu treiben. Sie enthalten Bäume welche drei, vier bis fünf Jahre alt sind, oder das

zur unmittelbaren Fruchtung erforderliche Alter haben, und an Holzgitterwerk gezogen werden. Es ist schon weiter oben gesagt worden, mit welcher Vorsicht man die Bäume mit ihrer Wurzelerde pflanzen, sie beschneiden und binden müsse.

Zwo bis drei Wochen eher, als die Bäume in das Pfirsichhaus zum Treiben gebracht werden, beschneide man sie, wie man bei ihrem natürlichen Wachsthume in offenem Grunde zu thun pflegt: und nehme für das Binden und für ihre Entfernung von einander die bereits gegebenen Regeln in Acht.

Auch diese Häuser werden zu den oben bestimmten Zeiten und nach der oben gegebenen Anweisung geheizt, und durch Lohebeethitze erwärmt. Die Hitze darf darinn nie den sechzigsten Grad des Thermometers übersteigen. Grössere Hitze wäre den Pfirsichen und andern Bäumen, ausser den Weinstöcken, in der Fruchtung nicht nur allein unnütz, sondern sogar nachtheilig und schädlich.

Wann die Bäume in dem Zustande des Wachsthumes sind, so muß man ihnen an schönen Tagen besonders bei Sonnenschein Luft zulassen. Wie diese Lüftung stuffenweise geschehen soll, ist bereits oben angezeigt worden. Wasser ist sowohl zuweilen der Erde, wann sie trocken ist, als auch den Aesten nöthig,

ehe die Blüthen hervorbrechen und nachdem die Frucht einmal angesetzt hat: aber so lang sie in der Blüthe sind, und die Frucht im Aufkeimen ist, dürfen die Aeste nicht gewässert werden; weil die Feuchtigkeit die Entwicklung der Frucht hindern würde. Nimmt die Frucht zu, so kann man die Aeste wöchentlich ein oder 2mal ganz sanft und zwar immer nur mit weichem Teich- oder Regenwasser begiessen.

Die Kirschenhäuser, die ganz allein dazu bestimmt sind Kirschen zu treiben, werden nach der weiter oben vorhergegangenen Beschreibung der Treibstuben gebauet, und nur allein durch Feuerhitze erwärmt: in der Mitte des Bodens macht man der Länge nach ein breites oder mehrere Felder von guter Erde, um die Bäume dahin zu pflanzen: zwischen den Feldern sind Gänge. Einige Bäume werden wie Spalieren an Geländer gezogen, andere stehn frei, und tragen eine nicht zu grosse Krone von Aesten: manche davon haben hohe Stämme von fünf bis sechs Fuß, und erheben ihre Häupter bis an die obern Fenster: diese werden in Queerreihen dergestalt gepflanzet, daß die grössern immer hinter die kleinern zu stehen kommen. An der vordern Wand können auch Zwergbäume in Töpfen stehn: sind die Zweige oben zu hoch, daß sie an die Gläser stossen, so beschneide man sie so viel als nöthig ist. Auch Wein-

stöcke

stöcke können auf die schon angezeigte Weise in den Kirschenhäusern gezogen werden.

Die vorzüglichsten Sorten zu treiben sind die Maiweichseln und alten Königsweichseln, w) oder auch einige Arten von Herzkirschen. In Rücksicht auf Anfang des Treibens, auf Heizung, Lüftung und Begiessung müste hier wiederholt werden, was hierüber schon bei den andern Obstarten gesagt worden ist.

Nach den vorhergehenden Beobachtungen und Anleitungen zu den praktischen Handgriffen der Treibkultur verschiedener Obstarten in Treib- und Glashäusern ꝛc. wollen wir noch unter einem allgemeinen Hauptstücke einige weitere Bemerkungen machen, welche auf alle Bäume anwendbar sind.

Gewöhnlich fängt man zwischen Jäner und Hornung zu treiben an. Will man im Treibhause ein Lohebeet haben, so mache man selbes vierzehn Tage, oder drei Wochen vorher: eben dies geschieht auch mit einem Mistbeete, so lang wird es eher zubereitet als die

w) May - duke - cherry, Maiherzogenkirsche; franz. Royale hâtive, Duke - cherry Herzogenkirsche, alte Königsweichsel; franz. Royale ancienne.

die Heitzung ihren Anfang nimmt: oben legt man ohngefähr einen Fuß tief Lohespähne darauf. Zwischen Jäner und Hornung also fängt man an das Obsthaus mit Holz, Steinkohlen, Torf u. s. w. zu heizen. Diese Heizung geschieht alle Abende bis neun oder zehn Uhr Morgens, besonders wenn es kalt ist, und den ganzen Tag über, wann frostiges Wetter und strenge Kälte ist. In einem Treibhause aber, wo ein Lohebeet sich befindet, ist die Heizung bei Tage nur im Falle der äusserst strengen Kälte und der gänzlichen Ermanglung des Sonnenscheines vonnöthen. In den Weinstockhäusern, wo man nichts als Weinstöcke gepflanzt hat, darf so stark als im Ananashause geheizet werden: wo aber auch andere Obstbäume stehen, muß die Wärme mäßiger seyn. Die Heizung wird, wie die Jahreszeit schöner und wärmer wird, nach und nach gelinder, und wann die Früchte entweder reif sind, oder die Sonnenhitze stark genug ist, im April oder Mai gänzlich ausgesetzt.

Wann die Bäume einmal zu wachsen angefangen haben, bekommen sie während der Treibzeit frische Luft: nur muß bei der Lüftung derselben alle Behutsamkeit angewandt werden, welche wir hierinfalls für die Ananasse und auch schon für die Obstbäume empfohlen haben.

Die

Die Erdfeldchen im Obsthause müssen gewässert werden; auch die Aeste fordern zuweilen eine Befeuchtung mit Wasser: nur begiesse man sie nicht während der Blüthenzeit oder ehe die Frucht zum Vorscheine kömmt: denn da würde der Blüthenstaub (Pollen) hinweggespühlt, welcher zur Befruchtung schlechterdings nothwendig ist. Haben die Bäume verblühet, so wiederhole man ihre Wässerung. Wann die Erde trocken ist, begießt man sie mit Teich-Fluß-Regen- oder offenstehendem Zisternwasser.

In Treibhäusern und Treibkästen, wo man nur mit Lohewärme treiben will, bereite man das Lohebeet ebenfalls zwischen Jäner und Hornung. Man schüttet frische Geberlohe in das Beet, und zwar um ein paar Zolle höher, weil sie sich ohnehin etwas setzet. Wird die Hitze derselben mäßiger, so senkt man Töpfe mit Erdbeeren darein. Drei Monate dauert die Hitze fort, und befördert die frühere Reife der Obstarten, obwohl nicht so geschwind, als es in geheizten Gemächern geschieht. Für Auffrischung des Lohebeetes, wann die Hitze desselben beträchtlich abnimmt, für Lüftung und Begiessung empfehlen wir eben dieselbe Verfahrungsart, die wir schon zu wiederholtenmalen auseinander gesetzt haben.

In den Treibhäusern finden sich oft fliegende und kriechende Ungezieser ein, welche die Bäume angreifen

und

und beschädigen, die Blätter verderben, und verursachen, daß sie runzlicht werden und zusammenschrumpfen, die jungen Zweige in ihrem Wuchse hemmen und stocken machen, und endlich die reifenden Früchte beschädigen. Man gebrauche alle Vorsicht diesem Uebel vorzubeugen, oder wenn es schon einmal da ist, seiner Verheerung Einhalt zu thun. Man rupfe die beschädigten Blätter ab, oder bestreue die verletzten Theile mit Tabackstaub, oder räuchere sie mit Räucherblasebälgen. Hat das Uebel zu sehr schon überhand genommen, haben zu viele Insekten sich eingenistet, so räuchere man das ganze Haus mit in Räuchertöpfen verbranntem Tabacke. Die Glut auf welcher der Taback brennt, blase man mit Blasebälgen an, um einen so starken und dicken Rauch zu bewirken als möglich ist: denn er rottet nicht nur allein das Ungezieser aus, sondern ist auch dem Wachsthume der Bäume sehr zuträglich. Wenn auch das Uebel der Ungezieser sich nicht sehr ausgebreitet hat, wird solch eine Räucherung demselben Einhalt thun und dem Fortkommen der Bäume ersprieslich seyn.

Alle Bäume müssen jährlich im Treibhause fast auf ebendieselbe Weise wie ausser demselben in offenem Grunde beschnitten werden. Dies Beschneiden geschieht nach dem Abfallen der Blätter im November, und besteht in einer guten Auswahl der Aeste. Dabei ist zu bemerken, daß man an den Weinstöcken, Pfirsich-

Nek-

Nektarinen- Aprikosen- und Feigenbäumen eine hinlängliche Anzahl junger, mäßig starker, gutgestellter Zweige des lezten Sommers an allen Theilen der Bäume stehen lasse, indem auf denselben die meisten Früchte wachsen. Die übelgestellten, voreiligen, überflüßigen, unnützen, fruchtlosen, altholzigen und einige jener Zweige, welche im lezten Jahre Frucht getragen haben, werden ausgeschnitten. Die Weinstöcke beschneidet man bis auf fünf, sechs, acht, zehn bis zwölf Gelenke, nachdem sie schwächer oder stärker sind, die andern Bäume um ein Drittel die Pflaumen, Kirschen und Feigen gar nicht. Da die Pflaumen- und Kirschenbäume auf kleinen Seitenzweigen einige Jahre hintereinander Früchte tragen, so lasse man selbe bei der Winterbeschneidung wenigstens so lang stehen, als sie fruchtbar bleiben. Man lasse zu dieser Zeit auch einige junge Zweige in den leeren Räumen zwischen den Mutterästen zurück, um einige altholzige, unfruchtbar werdende alsogleich zu ersetzen. Ein gleiches geschieht an den freistehenden Zwergbäumen. Das Beschneiden im Sommer besteht im Abnehmen der nachgetriebenen Zweiglein des Jahres als auch solcher die überflüßig, übel gestellt und schlecht gewachsen sind. Die zurück behaltenen Aeste und Zweige der Trillagebäume werden ordentlich an die Geländer gezogen.

Wann das Treiben vorüber ist, wann die Früchte reif und aufgelesen worden sind, werden die Gläser abgenommen, und die Bäume der freien Luft, der Sonne, dem Regen, dem Thaue und jedem Wetter ausgesetzt; damit sie hinlängliche Stärke und Kraft für den künftigen Trieb erlangen.

Wartet und pflegt man der Obstbäume in den Glashäusern, Heizwänden und Treibkästen nach dieser gegebenen Anleitung, so erhält man frühzeitig die verschiedenen Obstarten in vollkommenster Reife; als Kirschen im April und anfangs im Mai, Weintrauben bisweilen schon im Mai, gemeiniglich aber im Juni, Juli und August; Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen und Feigen im Juni und Juli, endlich Erdbeeren im März, April und Mai. Andere dahin gebrachte Gewächse und Blumen, gedeihen auch verhältnißmäßig schleunig.

Wir wollen izt die wesentlichen Handgriffe und Verfahrungsart bei der Kultur verschiedener Küchenartengewächse, Blumen und schönblühender Sträuche anzeigen, welche zur frühen Fruchtung in das Treibhaus gebracht werden.

Zweijährige Erdbeerenpflanzen werden im September, Oktober oder November sammt der Erde an den Wurzeln aus dem Erdbeerenbeete genommen,

und in mittlere Töpfe (32ger, oder 24ger) gesetzt; mit frischer Erde füllt man den Topf vollends aus, und begießt sie: dann stellt man sie im Winter in eine warme Rabatte oder in einen Kasten, bis die Treibzeit herankömmt. Um junge Pflanzen für die Nachkommenschaft zu ziehen, nehme man im Mai oder Juni die ersten Läufer sammt den Wurzeln aus, schneide die Fasern weg, pflanze sie in guter brauner lettigter Erde, die mit verfaultem Dünger vermischt ist, in Töpfe, zwo Pflanzen in einen Topf, begiesse sie und stelle sie in eine beschattete Rabatte, wo sie den ganzen Sommer über nur von der Morgensonne beschienen werden: da begießt man sie bei trockenem Wetter, und reinigt sie beständig von den Läufern und Schößlingen; da bleiben sie bis sie stark und kräftig genug sind in dem gegenwärtigen oder folgenden Jahre zu blühen und Früchte zu tragen.

Die auf diese Art zubereiteten Pflanzen werden mit ihren Töpfen im Jäner oder Hornung in das Glashaus, Weinstockhaus, Pfirsichhaus oder in sonst irgend ein Treibgemach gebracht; wo ein Lohebeet vorhanden ist, werden die Erdbeerentöpfe zween bis drei Zoll weit voneinander bis an den Rand in die Lohespähne getaucht; wo kein Lohebeet im Treibhause ist, stelle man sie sonst an einen Ort nahe bei den Vorderfenstern, oder auf daselbst aufgerichtete Gestelle. Man begiesse die Erde wöchentlich zweimal oder nach-

dem sie trocken wird; nehme die heranwachsenden Läufer weg, wie auch die alten Blätter, sobald die jungen nachkommen. So erhält man im frühen Frühlinge bis März und April schon reife, köstliche Erdbeeren.

Um einen beständigen Nachwachs von frühreifen Erdbeeren zu haben, bringe man vom Jäner bis gegen das End April's alle vierzehn Tage drei Wochen frische Pflanzentöpfe in das Treibhaus und warte ihrer dort, wie erst gesagt worden ist. So hat man bis Mai oder bis zur Zeit ihrer Reife in offenem Grunde immer frische Erdbeeren, die nicht nur den Vorzug einer frühern Reife, sondern auch einer vollkommenen Köstlichkeit und einer schönen Grösse haben.

Die frühesten und zugleich für den Geschmack köstlichsten sind die scharlachrothen Erdbeeren. Auch Alpenerdbeeren sind der Treibhauskultur werth.

Wälsche Bohnen werden ebenfalls in diesen Treibhäusern gezogen, und die Früchte derselben können vom März, April an bis Mai und Juni gesammelt werden, wann sie dann in offenem Grunde reif werden: sie werden im Jäner, Hornung und März dahin gebracht. Man pflanzet sie entweder vier, fünf Bohnen in einen Topf oder auch in die Treibhausrabatten.

Hat

Hat man wälsche oder andere sprenklichte bunte Bohnen zum Pflanzen: so fülle man Töpfe von mittlerer Grösse (z. B. 24ger) mit kräftiger leichter trockener Erde, stecke in jeden vier bis fünf Bohnen einen Zoll tief, und stelle sie in's Treibhaus nahe an die Fenster oder wo sonst Raum ist: da werden sie bald aufkeimen und ausschlagen: wann dies geschehen ist, aber nicht eher, begiesse man sie ein wenig, und gebe ihnen während ihres Wachsthumes öfters Wasser. Sie werden so frisch aufwachsen: und im März, April u. s. w. wird man schon eine gute Erndte von ihren jungen grünen Hülsen machen können. Um hievon einen fortgesetzten Nachwachs zu haben, pflanze man bis in die Mitte Aprils alle drei Wochen Bohnen in kleine Töpfe (48ger oder 32ger) die ebenfalls im Treibhause stehn, in jeden Topf vier. Während die länger gepflanzten nach einander fruchten, treiben die spätern nach. Sind diese einmal zween bis drei Zoll gros geworden, so nimmt man sie sammt der Erde aus den kleinen Töpfen und setzt sie damit in grössere (24ger) und begießt sie. Auf diese Weise kann man im Treibhause bis Juni wälsche Bohnen erzielen, zu welcher Zeit sie im offenen freien Boden reif werden.

Man pflanzt sie wohl auch im Treibhause in kleine Rinnen nach der Länge oder Queere der Rabatten einen Zoll tief in die Erde ein, zween Zoll weit von

einander, ebnet die Erde darüber her, begießt sie und wartet ihrer übrigens wie derer, die in Töpfen stehen.

Auch andere Bohnen und Erbsen zieht man in den Obsttreibhäusern, wo man sie im November oder Dezember spätestens im Jäner und Hornung entweder in Töpfe oder in die Rabatten in einer kleinen Entfernung von den Bäumen säet. Man wählt hiezu die frühen Zwergerbsen x) und Mazaganbohnen. Einige werden schon früh im Oktober oder November in eine warme Rabatte oder in einen Treibkasten gesäet. Um frühere Pflanzen zum umsetzen zu bekommen, mag man auch welche im November, Dezember oder Jäner in ein Hitzbeet stecken. Wie man sie nun immer gesäet haben mag, pflanzet man sie zur Treibzeit oder noch eher, nachdem sie 1, 2 Zoll hoch aufgeschossen sind, in die Erdfeldchen des Treibhauses, oder in Töpfe, die man so gut als möglich den Vorderfenstern nahe stellt. Man begießt die Pflanzen bei zunehmendem Wuchse öfters, und so darf man im April, Mai ja bisweilen noch eher eine gute reichliche Erndte mit Zuversicht erwarten.

Au

---

x) Pisum sativum nanum, Linné.

Auch Koch- und andere Arten von Lattich, y) werden zu jeder Zeit des Winters sammt der Erde an den Wurzeln aus warmen Rabatten oder Kästen dahingebracht, und schon im Frühling gros und geniesbar.

Kleiner Salat, junge grüne Münze, Rainfarn z) Bertram aa) u. s. w. wenn man sie im Frühlinge

y) Die Latticharten, welche in Küchengärten und ihrer Vorzüglichkeit wegen auch zuweilen in Treibhäusern zum Genusse gezogen werden, sind folgende: 1) der gemeine oder Garten-Salat, (Common or Garden Lettuce), — 2) der Kopf- (Haupt-) Salat, (Cabbage Lettuce), — 3) Salat aus Cilicien, (Cilicia Lettuce), — 4) Brauner holländischer Salat, (Dutch brown Lettuce), — 5) Salat aus Aleppo, (Aleppo Lettuce), — 6) Kaisersalat, (Imperial Lettuce), — 7) Grüner Kapuzinersalat, (Green Capuchin Lettuce), — 8) Weisser aufrechter Sommerendivien von Versailles, (Versailles or upright white Cos Lettuce), — 9) Schwarzer Sommerendivien, (Black Cos Lettuce), — 10) Rother Kapuzinersalat, (Red Capuchin Lettuce), — 11) Römischer Kopfsalat, (Roman Lettuce), — 12) Königssalat, (Royal Lettuce), — 13) Egyptischer Sommerendivien, (Egyptian Cos Lettuce).

z) Rheinfarn nach Lippert's Uebersetzuug der murrayschen vierzehnten Ausgabe des linneischen Pflanzensystem's. Der, von welchem hier gehandelt wird, ist der gemeine Rheinfarn, Tanacetum vulgare, Linné; französisch; la Tanaisie.

aa) Dragun, Kaisersalat; Artemisia Dracunculus, Linné. Dragun Beifus nach Lippert. franz. L'Estragon.

ge haben will, werden ebenfalls in Töpfen in das Treibhaus gebracht. Vom kleinen Salate säet man den Saamen, von den andern dreien pflanzet man die Wurzeln.

Auch Gurken werden in einem Weintreibhause, oder in einem Pfirsichhause früher gezogen. Am besten thut man, wenn man sie im Dezember, Jäner oder Hornung in ein Mist- oder Lohebeet säet, wo diese in einem Treibhause vorhanden sind. Die jungen Pflanzen, welche nur einige Tage alt und in den Saamenblättern sind, werden, immer drei zusammen, in Töpfe gesetzt: haben sie aber einmal die rauchhaarigen Blätter bekommen und sind diese 1, 2 Zoll groß geworden, so thut man sie aus den kleinen Töpfen und pflanzt sie sammt der Erde in grössere, oder auch in länglichte schmale Kästchen, und stellt diese dann hinten nahe an die obern Gläser damit die Bäume und die andern darunter stehenden Gewächse sie nicht beschatten. Man kann sie auch gleich in die Töpfe oder Kästchen säen, in welchen sie hernach bleiben: man begiesse sie öfters: wann ihre Schößlinge heranwachsen, so stecke man Stäbe ein; damit sie an denselben hinauflaufen. Im März oder April wird man schon eine hübsche Lese davon haben können. Zur Zeit der Blüthe trage man Sorge; daß die weiblichen Blüthen von den Staubbeuteln, wel-

che

che in der Mitte der männlichen Blumen stehn, wohl befruchtet werden.

Es ist schon weiter oben gesagt worden; daß auch mancherlei blumige Gewächse, Sträuche u. s. w. mit faserigen knollichten oder Zwiebelwurzeln in Töpfen oder Kistchen mit leichter Erde in das Treibhaus gebracht werden, um früh zu treiben und vollkommen zu wachsen. Diese sind gemeiniglich die Zwergtulpen, alle Sorten von Hiazinthen, die Jonquillen, die Tuberosen, die zwiebelartigen und knollichten Schwerdtlilien, die Anemonen und Ranunkeln. Alle werden in leichter sandiger Erde in Töpfe u. s. w. gepflanzet, immer zwei, drei oder mehrere zusammen, je nachdem sie gros sind. Die Wurzeln werden nur bis über ihre Krone in die Erde gesteckt. Man begießt sie, wann die Erde trocken ist. Man stellt die Kielgewächse auch allenthalben in den bekannten eigens hiezu bestimmten Wassergläsern bb) ins Treibhaus. Verschiedene wohlriechende Gewächse und schönblühende Sträucher, bringt man, wie schon oben gesagt worden ist, ebenfalls dahin.

Jährige Blumen werden, damit sie frühe blühen, auch im Treibhause gezogen, als da sind: die

 Zu=

bb) Zwiebelgewächsgläser (root water-glasses) Blumengläser, Kielgläser.

Zuckererbsen, die Mignonetten cc), die Zehnwochenstöckchen, Bauernsenf, Rittersporn, Balsamäpfel, Kugelamaranthen u. s. w. Alle diese werden im Jäner, Hornung und März in das Glashaus gestellt, und öfters begossen.

Wenn man in den offenen Grund keine Erbsen und Bohnen gesäet hat, oder wenn sie da vom Frost verbrannt worden sind, so säet man welche frühe Erbsen und Mazaganbohnen dick in Töpfe, in den Treibgemächern, zieht sie schnell 1, 2 Zoll hoch und stellet sie, um sie zu stärken, mit ihren Töpfen für 2 oder 3 Tage in die freie Luft, nimmt sie mit allen Wurzeln aus und pflanzet sie in seichte Rinnen in einem warmen Beete gegen Mittag oder in eine Rabatte an der Vorderwand des Treibhauses.

Von der Kultur der verschiedenen Blumen, Gewächse, Küchengartenpflanzen, Obstbäume u. s. w. welche im Treibhause gezogen werden, ist bereits gehandelt worden. Was wir von den Lohe- und Mistbeeten, von Heizung von Begiessung u. s. w. so umständlich gesagt haben, ist auf alle Gewächse anwendbar, die man in diesen Gemächern ziehen will.

Es

cc) Mignonette, früher oder kleiner Mignon, auch la Double de Troyes genannt.

Es ist öfters wiederhohlt worden, daß die perennirenden Blumen und Gewächse, als Erdbeeren, Nelken, Rosen u. s. w. nachdem sie verblühet und Früchte getragen haben, in den freien Boden gestellt werden, um entweder da zu bleiben, oder Kräfte für künftigen Trieb zu sammeln, wozu man aber, wo es seyn kann, lieber frische Pflanzen nehmen soll.

Kultur der Melone.

Da die Melone eine sehr beliebte und vorzügliche Tafelfrucht von besonders köstlichem Geschmack ist, und von vielen nächst dem Ananas am meisten geschäzt wird, so hielt ich dafür; daß ihrer Kultur neben den andern auserlesenen Nachtischfrüchten, welche man wie den Ananas in Glashäusern zieht oder treibt, in diesem Werke ein Plaz eingeräumt werden dürfte: und da sie ohne den Beistand eines Hitzbeetes unter Fenstern einen Grad von vollkommener Reife nicht erreichen würde, so wollen wir die zu ihrer Kultur erforderliche Behandlung umständlich und ausführlich angeben.

Die Melonenpflanze ist die zarteste ausländische unserer Küchengärten, von einem jährigen, langen, schlanken, kriechenden Wuchse; sie bringt eine grosse köstliche Frucht, die im Sommer und Herbste vom Mai oder Juni bis Oktober oder November reift, und verschiedene Grössen und Gestalten hat: so giebt

es runde, eiförmige, länglichte, gedrückte, geribbte, übernezte oder gestrickte, warzige, glattrindige, rothfleischige und grünfleischige: alle diese Arten werden wegen ihres besondern, starken, guten Geschmacks, den sie in ihrer Reife haben, als auserlesene Dessertfrucht geschäzt, welche, wann sie jung und grün ist auch für Mango gegessen wird. Die Pflanzen werden immer vom Saamen gezogen, der für frühe Erndte im Winter, für die Haupterndte aber im Frühlinge gesäet wird; die Saat geschieht immer in Hitzbeeten. Man säet in kleine Beeten, da wachsen die Pflanzen 2, 3, 4 Zoll hoch; von da werden sie in grössere überbracht, wo sie bis zur Fruchtung bleiben, weil sie zarte Fremdlinge und urspünglich in heissen Gegenden zu Hause sind, und in England ohne den Beistand künstlicher Wärme der Mist- oder Lohebeete, unter Fenstern und in Kästen nicht aufkommen würden. Für die späte Erndte kann man sie auch allenfalls unter Handgläser und öhlgetränktes Papier bringen, wo im Sommer desselben Jahres sowohl Frucht als Saamen reifen. Gegen das Ende des Herbstes oder Anfang des Winters sterben die Pflanzen.

Unter den vielen Melonensorten sind die vorzüglichsten.

Die Frühe Romana.

Die Kantaleupemelone.

Die Steinkantaleupe.
Die Schwarze Steinkantaleupe.
Die Silberkantaleupe.
Die Pomeranzenkantaleupe.
Die Länglichte geribbte Melone.
Die Gestrickte geribbte Melone.
Die Gestrickte ebene Melone.
Die Grüne glatte Melone.
Die Grünfleischige Melone.
Die Grosse weisse Melone.
Die Kleine portugiesische Melone dd).

Unter diesen verschiedenen Sorten trägt die Romana am früheſten und am meisten, zwar eine kleine aber sehr gute Frucht. Die Kantaleupe, welche eine grosse rundliche, gedrückte, tiefgeribbte oft runzlichte, warzige Frucht hat, wird wegen ihres köstlichen Geschmackes allen übrigen vorgezogen, obschon die Pflanzen gemeiniglich nur wenig Früchte bringen; sie wird daher in den meisten Gärten auch vorzugsweise kultivirt. Die gemeine geribbte Melone ist eine gute Frucht, und giebt eine reichliche Sommererndte. Die glattgrünrindigen und grünfleischigen Melonen sind auch sehr gut. Es giebt noch viele andere Sorten von

dd) Welche von einigen auch die Dormer Melone genannt wird.

von Melonen, die weniger geachtet sind: die obenangeführten sind die beliebtesten für die Kultur.

Alle diese Melonenarten wollen in Hizbeeten, in Kästen, unter Fenstern, Handgläsern und Oehlpapierfenstern aufgezogen werden, und bis Juni oder Juli beständig, bisweilen auch den ganzen Sommer über unter diesen Schirmen stehn, um bei ungünstigen Wetter, besonders bei grossem Regen, die Hauptwurzeln und den Hauptstamm verwahret zu haben: denn ohne diese Vorsicht gedeihen diese zarten Exotiker selten gut. In einem trockenen warmen Sommer mögen einige Ranken der später im April oder Mai gesetzten Pflanzen immer unter den Fenstern über die Oberfläche des Beetes weglaufen, so werden diese Läufer doch reichlich Früchte bringen. Bei kaltem nassem Wetter aber fällt die Erndte von diesen Schößlingen schlecht aus: wenn das Beet und die Frucht nicht gehörig gedeckt werden, oder wenn man nicht die Früchte, so gut es möglich ist, unter Gläser zurückführt, oder in einer gewissen Entfernung Fenster über dieselben legt.

Ueberhaupt ist den Melonen sowohl während ihres Wachsthumes als ihrer Reife stärkere Feuchtigkeit der Erde des Regens oder von zu vielem Begiessen widrig; denn zu viel Nässe bringt die Wurzeln und sogar den Hauptstengel in Fäulniß, hemmt die junge

Frucht sich wohl anzusetzen und verursacht; daß sie gelb wird und abfällt. Der schon reifenden Frucht benimmt übermäßige Feuchtigkeit den Geschmack.

In einer vollständigen Kultur der Melonen, werden sie gemeiniglich nach folgender Ordnung für drei Haupterndten gezogen.

1. Für die frühe und allgemeine Erndte säet man im Jäner, Hornung oder März in Treibkastenbeete, und pflanzet, wann die rauhhaarigen Blätter kommen im Hornung, März u. s. w. in die grossen Beete in Treibkästen, wo die Pflanzen bleiben, bis sie Frucht getragen haben; die frühgesäeten bringen gewöhnlich im Mai und Juni reife Frucht, obwohl man sie bisweilen auch schon im April bekömmt; aber um sich einer guten Erndte zu versichern, thut man am besten, im Hornung oder Merz zu säen, und im Merz oder April umzupflanzen: so erzielt man eine Frucht, die im Juli, August oder September zur vollkommenen Reife gelangt.

2. Für die Hand-Glas-Erzeugung säet man im Merz oder April, setzet im April oder Mai um, und erhält im Herbste im August, September oder Oktober Melonen.

3.

3. Oehlpapierfenster-Erndte; die Saat geschieht im Merz oder April wie Nro. 2. so auch das Umpflanzen unter Oehlpapierfenster, und so erndtet man ebenfalls im Juli, August, September bis Oktober gute Melonen.

Jede dieser Kulturarten wird in einem eigenen Hauptstücke erkläret.

Die Heizbeeten, um Melonen zu ziehen, werden gemeiniglich von Pferdemist, bisweilen auch von Gerberlohe gemacht, welche letzte lang eine regelmäßige Hitze unterhält.

Da man überall die Pferdemistbeete am leichtesten haben kann, so gebraucht man sie auch meistens zur Melonenzucht. Man vorräthigt und bereitet zur gehörigen Zeit eine erforderliche Menge von diesem Miste, damit man ihn zur Hand habe, wann man die Beete machen will. Man trachte frischen zu bekommen, der eine lebhafte, feuchte, dampfige Hitze hat, mische den langen und kurzen untereinander, häufe ihn eine Woche oder 14 Tage lang auf, damit er sich regelmäßig vermenge, gähre und in gleiche Temperatur übergehe, und kehre ihn wöchentlich 1 oder 2mal um, damit die brennende Hitze desselben mäßiger werde, bevor er in ein Beet zusammengeworfen wird: dadurch wird die Hitze auch regel-

mäßig

mäßig und dauerhaft. Endlich muß man auch hinlänglichen Mist in Bereitschaft haben, um allenfalls die Seiten des Beetes damit einzufassen und zu belegen, wann die innere Hitze abnimmt.

Im Herbste oder eine gute Zeit bevor man das Mistbeet machen will, soll man einen Vorrath von erforderlicher Erde zubereiten. Hiezu nimmt man die Hälfte oder 2/3 guten frischen, leichten, leimigen Waidengrund, das übrige reiche Gartenerde, und mitunter wohlverfaulten Mist von alten Mistbeeten, oder faulen Kuhmist: dies alles wird gut untereinander gemengt, und in einen runden oder länglichten Haufen unter freiem Himmel aufgeworfen, um den wohlthätigen Einfluß der Sonne, der Luft, des Regens u. s. w. zu geniessen; während dies Gemisch da liegt, muß man es 2, 3mal umkehren, damit alle Theile gebrochen und wohl vermengt werden; und um früh zu Werke zu gehen lege man einiges auf 2, 3 Wochen in einen bedeckten Schoppen, um es in gehöriger Temperatur zu trocknen, und zum Heitzbeete ganz bereit zu haben.

Was den Saamen betrift, so trage man Sorge immer solchen von der besten wohlgeschmackten Frucht zu säen. Kann man welchen haben, der 3, 4 Jahre alt ist; desto besser: denn Pflanzen von neuen Saamen wachsen zu geil, und die Früchte setzen sich nicht

sobald und so kräftig als bei denen von altem Saamen an, welche leztere mäßiger fortwachsen aber der Fruchtung fähiger sind.

Frühe und allgemeine Melonenzucht in Hitzbeeten unter Fenstern.

Um so früh als möglich Melonen zu bekommen, säet man im Jäner, und pflanzet gegen das Ende desselben Monats oder im Anfange Hornungs um; für eine sichere gute Erndte ist die beste Saatzeit im Hornung und Merz, und im April die Zeit zum Verpflanzen, um im Sommer gute Früchte zu bekommen; säet man im April und versetzet man im Mai, so giebt es eine reichliche Herbsterndte.

Hat man von der Romana und Kantaleupe, oder von andern beliebten Sorten von Melonen guten Saamen, so mache man ein Mistbeet um ihn darein zu säen und Pflanzen zu ziehen: man macht es, je nachdem es erforderlich ist, für 1 oder 2 Gartenfenster. Das Hitzbeet wird von frischem Dünger eine Elle oder 3 ½ Fuß tief gemacht, eine Einfassung herum aufgerichtet, um sowohl das Beet gegen das Wetter zu beschützen, als auch um die Temperatur desto wirksamer zu erhalten; um dem aufsteigenden Dampfe aus dem Beete einen Ausweeg zu schaffen, hebe man die Fenster an dem obern Ende ein wenig

in die Höhe; wann die Beetwärme mäßig geworden ist, so thue man oben 5, 6 Zoll hoch bereitete Erde darauf; und fülle mit gleicher Erde einige Gartentöpfe von mittlerer Grösse, und tauche sie in die Erde des Beetes; dann stecke man in die Beeterde und in die Gartentöpfe, oder lieber in lauter Töpfe die Saamen: denn nimmt die Hitze zu und wird sie zu stark, so kann man die Töpfe in die Höhe ziehen, und auf diese Art die jungen Pflanzen bewahren, daß sie nicht verbrennen, was aber dann nicht seyn kann, wann man in die Beeterde gesäet hat. Wo ein Gurkenbeet in Bereitschaft ist, kann man den Melonensaamen daselbst in die Erde oder in Töpfe stecken, die dort eingesenkt werden: indem die Gurken und Melonen einen gleichen Grad von Hitze fordern. In jedem Falle werden die Pflanzen, welche 2, 3, 4 Tage alt, in den Saamenblättern und einen halben Zoll breit sind, 2 zu 2 in kleine Töpfe gesetzt, und in die Erde des Hitzbeetes getaucht. Man kann sie auch in die Erde pflanzen, wenn sie aber in Töpfen sind, so können sie, wann sie grösser geworden sind, samt den Ballen Erde an den Wurzeln leichter in das grosse Mistbeet gebracht werden, wo sie bleiben, bis sie Frucht getragen haben. Wann sie dann in diesem Beete sich befinden, so sorge man dafür; daß die Fenster jede Nacht mit Matten bedeckt werden; daß die Beete an schönen Tagen frische Luft zu schöpfen bekommen; und zu diesem Ende werden die Fenster

ohn-

ohngefähr einen Zoll oder mehr oder weniger aufgespreizet, nachdem die Hitze des Beetes heftiger oder gelinder ist. Bei strenger Kälte werden die Fenster ganz, und bei gelindem Wetter gegen Abend nach und nach geschlossen. Ist die Hitze groß und der Dampf im Beete anfänglich stark; so läßt man auch wohl die ganze Nacht hindurch frische Luft eindringen, um dem Dunste einen Ausweeg zu machen; die Oeffnung muß aber von oben herunter mit einer Matte verhangen werden. Diese Deckung mit der Matte soll auch bei Tage geschehen, wann man des starken Dampfes wegen die Fenster aufstützen muß, und das Wetter kalt ist. Ist die Hitze mäßig, so halte man die Fenster bei Nacht verschlossen, und bei mäßigem Wetter lüfte man die Pflanzen täglich.

Diese Pflege setzt man mit Sorgfalt fort. Man lüftet mit Vorsicht und bedecket jeden Abend bald nach Sonnenuntergang die Fenster mit Gartenmatten, entweder einfach oder 2, 3 aufeinander, je nachdem die Kälte stärker oder gelinder ist; des Morgens nimmt man die Decke ab. Wann die Erde in den Töpfen trocken ist, begießt man sie mäßig; täglich untersuchet man die Wärme des Beetes, ist sie zu heftig so zieht man alsogleich die Töpfe in die Höhe bis sie milder wird, läßt sie sehr stark nach, so muß man sie durch frischen Mist beleben, den man rings herum

an die Seitenwände des Treibkastens als Einfassung legt ee).

Diese Einfassung von Mist wird fünfzehn bis achtzehn Zoll breit und so hoch, oder auch um einige Zolle höher gemacht, als das Mistbeet ist; oben legt man etwas Erde darauf um die Hitze unten eingeschlossen zu halten, und zu verhindern; daß der aufsteigende Düngerdampf nicht unmittelbar in das Beet dringe die Blätter verbrenne oder die Pflanzen erstické.

In dem Ziehbeete bleiben die Pflanzen, bis sie die ersten 2 oder 3 rauhen, 2 bis 3 Zoll breiten Blätter getrieben haben; und dann werden sie in das Fruchtungsbeet gebracht. Wann sie anfangen die ersten Schößlingsknospen zu treiben, schneide man oben die Spizen ab, um die Stärke von unten zu befördern, und den Seitenschößlingen zur Kraft zu helfen Früchte zu bringen.

Das Beet, in welches die Pflanzen zulezt gebracht werden um Früchte zu tragen, wird 14 Tage vor-

ee) Wir haben bisher im Teutschen kein Wort angenommen, das diese Einfassung von Mist so bestimmt und bündig ausdrückte als das französische rechauf, das hiezu gebraucht wird.

vorher bereitet; damit die ankommenden Pflanzen eine mäßige Hitze antreffen. Wie die Erde zubereitet, wie gesäet, gepflanzt, wie das Beet gemacht, wie und wann gelüftet, zugedeckt und gewässert werden muß, haben wir bereits in Kurzem weiter oben gesagt.

Bei Mistbeeten, welche früh, im Winter oder Frühlinge, gemacht werden, wäre es sehr gut eine ziemlich dicke, trockene Strohstreu rings umher zu legen, sobald man den Saamen gesteckt, oder gepflanzt hat, um das Beet gegen schlagenden Regen, gegen Schnee und kalten schneidenden Wind zu verwahren; damit die jungen Pflanzen nicht erfrieren, und die Hitze nicht auf einmal erlösche. Verabsäumt man diese Fürsicht, so leiden die Pflanzen nicht nur beträchtlichen Schaden, sondern man läuft sehr oft Gefahr die ganze Erndte einzubüssen. Genießt das Beet aber in kalter Jahreszeit den vorgeschlagenen Schuz der Strohstreu, so wird die Hitze nicht allein gleichförmig sondern auch dauerhaft erhalten.

Wann die Hitze des Beetes gelinder wird, bringt man mehr Erde um die Pflanzen herum, welche vorher an den Seiten gelegen und dort erwärmt worden ist, und drückt sie dann sanft nieder. Diese Erdbelegung wiederholt man noch ein paarmal, bis die Erde zehn, zwölf bis fünfzehn Zoll dick liegt, und den

Pflanzen hinlängliche Nahrung giebt; ohne daß sie, besonders in einem schlammigen Grunde, viel begossen werden dürfen: denn die Melonen erfordern nur wenig Feuchtigkeit: ja es ist ihnen sogar nichts schädlicher, wie wir schon weiter oben bemerkt haben, als zu viele Nässe. Bei einer beträchtlichern Tiefe von Erde wollen sie nur selten begossen werden.

Wann die Pflanzen die ersten Läufer treiben, sollen sie, wenn es nicht schon zuvor geschehen ist, bei dem ersten Gelenke verstopfet werden, indem man die Spize der Läuferknospen abschneidet, um die Kräfte der grössern 2 oder 3 Hauptläuferschößlinge zu vermehren: auch diese werden, wann sie einmal drei Gelenke lang sind, bei dem dritten beschnitten, um die Seitenschößlinge in so weit zu vermehren als nöthig ist, das Beet mit ausgebreiteten fruchtenden Läufern auszufüllen. Wie diese wachsen, so ziehe man sie in verschiedenen Richtungen, ohne daß sie auf einander zu liegen kommen.

Die Melonen wollen mit Mäßigung begossen werden, am mäßigsten aber, wann die Frucht sich ansetzt und reif wird. So lang die Frucht noch klein und zart ist, gebe man nie Wasser, und wann man eines giebt, so giesse man es aus der Röhre der Gieskanne auf eine Austerschaale oder auf ein flaches Stück Pflasterziegel, um theils die Erde nicht zu durch-

durchwühlen, theils das Wasser mehr über die ganze Oberfläche zu spritzen. Hat endlich die ganze künftige Erndte sich festgesiedelt, und ein hübsches Wachsthum erreicht, so kann man die Pflanzen nach Erforderniß mäßig begiessen: aber noch ist wohl zu merken; daß dies bei heissem Sonnenscheinwetter nie in der größten Hitze des Tages, sondern gemeiniglich vor zehn Uhr früh oder nach drei Uhr nachmittags geschehe.

Was die Lüftung der Melonenbeete betrift, ist schon weiter oben gesagt worden, zu welcher Zeit, wie lang und auf welche Art man der Luft den Einzug in diese Beete erlaubt oder verwehret.

Wenn an warmen Sonnetagen die Hitze zu stark durch die Fenster zu dringen scheint, so daß die Blätter der Pflanzen schlaff werden; so beschatte man das Beet von 10, 11 Uhr bis 2, 3 Uhr nachmittags mit einer Plache oder mit lockerer leichter Streu.

Wir haben schon gesehen, wann es nöthig ist um das Beet eine Misteinfassung zu machen: nur muß hier noch angemerket werden; daß man sorgfältig untersuchen müsse, ob diese Einfassung dem Beete nicht eine zu heftige brennende Hitze mittheile; und in diesem Falle nehme man sie zum Theile oder gänzlich weg, räume sie für 1 oder 2 Tage auf die Seite, und lege

 sie,

sie, wann sie gelinder geworden ist, wieder an die Kästenwände. Auf diese Weise wird eine regelmäßige Wärme bis Juni unterhalten.

Mit dem Staube der Staubbeutel der männlichen Blumen, bestreue man die Narbe der weiblichen Blüthe um sie zu befruchten. Zur Zeit der Fruchtung wässere man wenig. Die angesetzten Früchte lege man auf flache Ziegeln, damit sie auf der feuchten Erde nicht in Fäulniß gerathen, 1 oder 2 gut angesetzte Melonen an einer Rebe oder an einem Läufer sind hinreichend.

Wenn die Pflanzen zu dick wachsen und zu viele Läufer treiben, so schneide man die schwächsten und unfruchtbaren derselben weg, und verstopfe die äussersten. Die schrumpfgewordenen männlichen Blumen reisse man weg, aber nie die noch frischen. Die welken Blätter müssen abgelöset werden. Wenn die Pflanzen oben an die Fenster drücken so erhöhe man die Beetpfosten um einige Zolle. Die schon grössern Melonen kehrt man öfters um, damit sie von allen Seiten gleich reif werden.

Die vollkommene Reife kündigt sich durch die Grösse der Frucht an, oder bei einigen Sorten durch ein gewordenes Gelb und durch Verbreitung eines starken Geruches, bisweilen auch dadurch; daß die

Frucht

Frucht an dem Stiele aufspringt, als wollte sie sich davon ablösen. Wenn man eines dieser Zeichen wahrnimmt, so schneide man die Melonen ab, ehe sie überreif werden. Dies thue man vor der Hitze des Tages, wann die Frucht frisch und kühl ist, und man wird sie angenehmer und wohlgeschmackter finden. Man schneidet sie gemeiniglich mit dem Stiele oder sammt der Rebe ab, wenn nur eine Frucht daran ist. Die abgeschnittene Melone legt man an einen trockenen kühlen Ort, bis sie auf die Tafel getragen wird. Schneidet man sie ab, bevor sie zu reif wird, so kann man sie einige Tage frisch aufbewahren.

Zucht der Melonen in Treibbeeten unter Handgläsern.

In den Hitzbeeten unter Handgläsern erzielet man im August, September und Oktober gute Herbstmelonen; indem man im Frühling den Saamen in Fenstermistbeeten säet, und die Pflanzen bis zu einem Wuchse von 3, 4 Wochen aufzieht, bis sie einmal 2, 3 rauhhaarige Blätter tragen; dann werden sie um die Mitte oder gegen das Ende Aprils oder anfangs im Mai in die grossen Mistbeeten unter die oben erwähnten Gläser gebracht, und 3, 4 Schuh weit von einander in die Mitte des Beetes gepflanzt. Im Juni werden die Gläser auf Pfähle erhoben,

 da-

damit die Läufer sich über das Beet ausbreiten können; und so bekömmt man in warmen trockenen Herbsten reichliche Erndten von guten Früchten.

Man bedient sich hiezu der Glockengläser, oder der Vierecke in Blei oder gelegenheitlich auch beider.

Zu dieser Zucht taugen alle Sorten von Melonen; die Romana und die gemeine länglichte geribbte überstrickte Melone, versprechen überhaupt eine sehr gute Erndte; aber auch die Kantaleupe und viele andere Arten werden auf diese Weise gepflanzet. Was von Saat und Pflanzung der Melonen überhaupt gesagt worden ist, gilt auch hier. Wann die Pflanzen einmal Schößlinge und Läufer getrieben haben, kommen sie in die Hügelchen (ridges) ff) unter die Handgläser.

Diese Häufchen für die Handgläser werden entweder über der Erde oder in Gräben aufgeworfen. Man wird wohl daran thun, diejenigen Beete, welche man gegen das Ende Aprils oder gegen Anfang Mai's machet, auf ebenen Grund erhöhet anzulegen; da

---

ff) Ridge, eine erhabene Furche, ein Rain nach Lueder.

da sie nach 3, 4 Wochen, wann kalte Nächte herrschen, eine Einfassung vonnöthen haben, und diese auf erhöhte Beeten gleich vom Boden auf daran geleget werden können. Diese Beete werden 3 ½ bis 4 ½ Fuß breit, nach Belieben lang und 2 ½ Fuß bis eine Elle hoch gemacht. Wo man 2 oder mehrere Beete haben will, lege man selbe parallel 4, 5, 6 Fuß weit hintereinander an: dann thut man oben 8, 10, 12 Zoll Erde darauf, oder macht anfänglich in der Mitte erhabene Furchen (ridges) 4 Schuh weit von einander, und die Erde ausser diesen nur 3, 4 Zoll tief; nach und nach fülle man bis zur Ebene mit den Hügelchen Erde nach. Dann werden die Gläser aufgestellt, und wann es warm ist, setzt man die Pflanzen darunter, nachdem man sie samt der Wurzelerde aus den Töpfen genommen hat, und pflanzet immer zwo unter ein Glas; man begießt sie und stürzt die Gläser darauf: einige Tage oder eine Woche beschattet man sie mit Matten gegen die Mittagssonne, bis sie Wurzel fassen und wachsen. An warmen Tagen spreize man die Gläser gegen Süden ein wenig auf, und lasse Luft hinein, aber Nachts müssen sie wieder ganz aufliegen. Jede Nacht bedecke man die Beete mit Gartenmatten über den Gläser: und dies wird bis zur Hälfte Juni nöthig seyn. Ist die hinlängliche Erde noch nicht da, so muß sie izt entweder bei der Pflanzung, nach und nach oder auf einmal dahin gebracht werden. Nimmt die in-

nere

nere Hitze des Beetes ab, so macht man die obenbemeldte Einfassung: bei mehreren parallelen Beeten aber füllt man die Zwischenräume mit was immer für verdorbenem Dünger aus, der oben 6, 8 Zoll hoch mit Erde belegt wird.

Uebrigens besteht die Hauptkultur der Melonenpflanzen unter Handgläsern darinn; daß man sie bei trockenem heissem Wetter mäßig begiesse, und an warmen Tagen die eine Seite des Glases auffspreize und die Pflanzen lüfte. Wann die Pflanzen die Gläser vollends ausgefüllt haben, und Raum fordern um sich ausdehnen zu können, so erhebe man im Juni oder auch eher, wenn schönes beständiges Wetter ist, jedes Glas eine Handbreite hoch auf drei Pfählchen, und ziehe die Läufer der Pflanzen darunter heraus und in einer regelmäßigen Ordnung über die ganze Fläche des Beetes hin; und so werden sie im Juni, Juli zu fruchten anfangen, und im August, September u. s. w. reifen.

Will man die Handglästertreibbeete in Gruben machen, so geht man folgendermassen zu Werke. Man gräbt am Ende Aprils oder am Anfange oder in der Mitte Mai's eine nach Belieben lange, eine Elle oder 4 Fuß breite und 18 Zoll oder 2 Fuß tiefe Grube, füllt diese bis 6, 8 Zoll über die Oberfläche des Bodens mit warmem Dünger, und

legt

legt oben 8, 10, 12 Zoll dick Erde darauf, eben so belegt man auch die Seiten mit Erde; um so- wohl die Hitze innen zu halten, als die Oberfläche 6 Fuß breit zu machen: dann stellt man die Gläser 4 Fuß weit voneinander in die Mitte nach der Länge des Beetes, setzt unter jedes zwo Pflanzen, und verfahrt weiter nach obiger Anweisung.

Wann die Früchte sich ansetzen, so bringe man sie so gut es seyn kann, unter die nächsten Gläser, oder bedecke die entfernteren, besonders in kalten Nächten oder bei häufigem Regen mit dünnen Gläsern.

Bei sehr nassem Wetter muß man die Beete auch mit grossen Gartenmatten, oder mit öhlbestrie- chenem Kanevasse, oder auch mit Gartenfenstern, oder endlich mit Oehlpapierfenstern bedecken: sonst erreichen die Früchte entweder nicht ihren vollen Wuchs, oder sie werden nicht schmackhaft, und viele werden gar nicht reif.

Zucht der Melonen unter Oehlpapier- fenstern.

In den Beeten, welche mit Oehlpapierrahmen versehen sind, werden die Pflanzen eben so aufgezo- gen

gen wie unter den Handgläsern, sie werden sogar auch bis Juni unter die bemeldten Gläser gesetzt: wann sie aber mit ihren Läufern die Gläser ausgefüllt haben, so nimmt man diese weg, und legt die mit Oehlpapier bespannten Rahmen über das Beet, welche dann den ganzen Sommer hindurch da liegen bleiben. In Ermanglung der Handgläser legt man die ersterwähnten Rahmen gleich beim Verpflanzen über die Beete.

Diese Papierrahmen werden von dünnen Holzstäben, als von Latten, Stangen und Faßreifen, dachförmig oder bogenförmig gemacht, sie sind 10 Fuß lang, 3 ½, 4, 5 Fuß breit und 2 ½ Fuß bis 1 Elle hoch; auf einer Seite werden Leisten mit Angeln (Bändern) angebracht um den Rahmen öffnen zu können: dann spannt man starkes Halbpapier darüber, das man, sobald es trocken ist, auswendig mit Leinöhl bestreicht. Wann die Rahmen ganz trocken und fertig sind, legt man sie über das Melonenbeet her. Das Papier, das so in Oehl getränkt wird, ist erstlich wasserfest, und wiedersteht dem Regen; dann ist es durchsichtig und läßt das Licht und die Hitze der Sonne gemildert durchdringen, endlich beschattet es das Beet vor den brennenden Strahlen, und wehrt sowohl der Nässe als der Kälte ab. So beschirmt, werden die Melonenpflanzen vortreflich trei-

ben, und im Herbste eine reichliche Erndte kostbarer Früchte bringen.

Uebrigens bleibt für die Melonenzucht in diesen Beeten anwendbar, was schon weiter oben über das Säen, Verpflanzen, Wässern, Lüften und über die ganze Kultur dieser Pflanzen gesagt worden ist. Bei starkem Schlagregen, breitet man Gartenmatten über diese Rahmen, damit sie nicht beschädiget werden, und auch damit das Beet gegen so ungünstiges Wetter verwahret seie.

Will man Melonen für Mangos haben, so soll man sie abschneiden wann sie noch grün, und nur ein Viertel oder zur Hälfte gewachsen sind. Man nehme solche, welche wahrscheinlich nicht mehr reif werden, entweder von den Handgläser- oder Oehlpapierfensterbeeten im September.

Zucht der Melonen in Lohebeeten.

In den Lohebeeten werden die Melonen so gut, bisweilen auch besser und mit weniger Beschwerlichkeit gezogen als in den Mistbeeten; besonders fällt die Haupterndte, für welche im Hornung, Merz und April gesäet wird, gut aus: denn die Lohebeete haben eine beständige, regelmäßige, sanfte und dauerhafte Hitze, die nicht zu heftig erwärmt, nicht gäh-

lings

lings in kurzer Zeit abnimmt, wie dies wohl bei Mistbeeten oft der Fall ist; die Gerberlohe behält durch 2, 3 Monate ihre gehörige Temperatur, und hat einen Grad von Wärme, der den Melonen besonders behaglich ist.

Aber diese Lohebeete müssen in Kästen oder ausgebretterte Gruben gemacht werden; weil sonst die Lohespähne vermög ihrer Kleinheit sich zu sehr auseinander streueten: diese Gruben machet man entweder aus Pfosten oder von Mauerwerk so breit als ein grosses Gartenfenster lang ist, vorne 3 bis 3 ½ Schuhe, hinten aber 4 bis 4 einen halben Schuh tief, und so lang als es nöthig ist. Nur ein Drittel höchstens zur Hälfte darf das Beet in den Boden gesenket werden, es muß eine Elle bis 3 einen halben Schuh tief sein: oben liegt 1 Schuh hoch Erde um die Pflanzen darein zu setzen.

Man machet auch Lohebeete von Mauerwerk, wo man hinten, an dem obern Theile, worüber das Lohebeet kömmt, Rauchgänge anbringt, die man bei rauhem Wetter und in kalten Nächten, wann die Hitze der Lohe beträchtlich abnimmt, heizet.

In diesen Lohegruben bereitet man im Hornung, Merz oder April das Lohebeet von frischer Lohe: oder man nimmt auch bisweilen ausgebrannte

aus

aus einem Treibhause, und menget ein Drittel oder die Hälfte frische darunter: dann belegt man die Lohespähne mit Erde, säet u. s. w. wie oben.

Hat man nicht genug Lohe, um damit allein ein Beet zu machen, so bereite man es aus Pferdemist und Lohespähnen untereinander, entweder in einer Grube oder auch ohne eine solche: denn der Mist wird die Lohe schon zusammenhalten; und die Lohe unter Mist wird das Beet länger warm erhalten als der Mist allein.

Die aus dem Saamen hervorgeschossenen Pflänzchen werden, wann sie den zum Verpflanzen erforderlichen Wuchs erreicht haben, in dies Beet gesetzt: man könnte zwar gleich in das Lohebeet säen: aber es wäre verlohrene Zeit, und der Saamen genösse die erste Hitze der Lohespähne, die den jungen Pflanzen weit zuträglicher wäre. Die übrige Kultur bleibt hier die nämliche, wie bei den andern Arten von Beeten, unverändert.

Aufbewahrung des Melonensaamens.

Wenn man Saamen aufbehalten will, so nehme man ihn von reifen wohlgeschmakten Früchten der besten und beliebtesten Sorten, sowohl der frühen, als der Haupt-Erndte. Wann die Melone auf der

Tafel zerschnitten worden ist, so nehme man das weiche Eingeweide sammt dem Saamen weg, wasche den Saamen rein, und lege ihn einige Tage hindurch oder bis er ganz hart ist, zum Trocknen aus: dann wickelt man ihn von jeder Sorte in ein besonderes Papier, schreibt den eigentlichen Namen darauf, und verwahret ihn in einem trockenen Gemache in Kästen, Schubladen u. s. w. Auf diese Weise wird der Saamen mehrere Jahre hindurch zur Saat brauchbar erhalten. Es ist schon weiter oben gesagt worden; daß man zum Säen immer den drei - oder vierjährigen Saamen dem neuen vorziehen solle.

Allge=

Allgemeine Arten

frühe Erdbeeren,

in

Glashäusern, an Heizwänden, in Treibhäusern und Hitzbeeten zu ziehen.

Unter den durch künstliche Hitze in den Treibhäusern und Hitzbeeten erzielten, und beim Dessert beliebten Früchten und Obstarten behaupten auch die Erdbeeren ihren Plaz. Auch dadurch allein verdienen sie schon die gröste Aufmerksamkeit und Sorgfalt des Treibhausgärtners: daß man sie eher haben könne als alle übrigen Obstarten, und daß sie, wenn sie getrieben werden, schon im Merz, April und Mai eine hübsche Lese geben. Es ist zwar weiter oben schon der Zucht der frühen Erdbeeren erwähnet worden; ich will aber in diesem eigens hiezu bestimmten Abschnitte eine weitläufigere Anleitung zur Kultur dieser Frucht geben, und so viel möglich ist, alles umfassen, was zum praktischen Vorgange dabei wesentlich ist.

Ich muß hier anmerken, daß die Erdbeeren in dem Ananashause, in den gemeinschaftlichen Glashäusern, in den Obsttreibhäusern, als in Weinstockhäusern, in Pfirsichhäusern und an Treibwänden mit besserem Erfolge und mit weniger Beschwerlichkeit gezogen werden, als in gemeinen Hitzbeeten unter Fenstern. Doch gedeihen sie auch ausser dem Treibhause in einem Lohebeete, oder auch in einem Mistbeete, das obenher mit Lohe belegt ist, recht wohl.

Die Erdbeerenpflanzen, die man im Sommer oder anfangs Herbstes von Läufern gezogen hat, von 1, 2, 3 Jahren, wann sie stark genug gewachsen sind, um unmittelbar zu tragen, werden hiezu gemeiniglich in Töpfe (32ger oder 24ger) gesetzt. Man pflanzt die abgenommenen Ausläufer entweder gleich in Töpfe, wo sie bleiben, bis sie das zum Treiben erforderliche Alter erreichet haben, oder auch in offenen vollen Grund, und setzet sie dann, wann sie Frucht zu tragen fähig geworden sind, im Herbste sammt den Ballen Erde in Töpfe; damit man sie, wann die Zeit zum Treiben kömmt, in Bereitschaft habe. Wo man die Erdbeeren in einem Hitzbeete treiben will; nimmt man die Pflanzen sammt der Wurzelerde aus dem offenen Beete und setzt sie damit in das Treibbeet.

Die

Die beliebteste Erdbeere zum Treiben ist die scharlachrothe: sie hat nicht allein den Vorzug, daß sie die früheste reifet: sie ist auch die kostbareste an Geschmack. Die Alpenerdbeere, besonders die scharlachrothe, treibt man ebenfalls; weil ihre Frucht köstlich ist, und weil sie sehr reichlich, sowohl am Hauptstengel, als an den jungen Ausläufern eben desselben Jahres fruchtet. Auch einige andere, als die Hautbois- und Chiliarten, werden im Treibhause gezogen: aber man bringt sie in kleinerer Menge und später als die beiden ersten Arten dahin, weil sie weder so früh, noch so gut reifen als dieselben.

Um einen hinlänglichen Vorrath von Erdbeerenpflanzen für die Treibgemächer zu bekommen, nehme man selbe aus guten Beeten in freiem Grunde, wann sie das zur vollkommenen Fruchtung erforderliche Alter haben, und, was wohl zu merken ist, nicht unfruchtbar oder erschöpft sind. Aus den erwähnten offenen Beeten wähle man eine Zahl der ersten jungen Ausläufer des Jahres, welche in ihrem Laufe an den Gelenken junge Pflanzen bilden, und, wie sie fortwachsen, in der Erde Wurzel fassen; bis Mai oder Juni werden sie schon groß genug seyn; daß man sie von ihren Mutterpflanzen ablösen und verpflanzen könne: es kann dies auch zu jeder Zeit im Sommer oder im frühen Herbste geschehen; aber je eher man sie verpflanzen kann, desto besser ist es.

Man wählet überhaupt jene Ausläufer, die dem Mutterstengel am nächsten und die ersten sind, nimmt sie mit allem Wurzelwerk, schneidet alle Peitschen (Flagelli) ab, und pflanzet einige in die Rabatten gegen Norden und Osten 6 Zoll weit von einander; damit sie im September Kraft bekommen; dann setzt man sie mit ihren Ballen an den Wurzeln in Töpfe: oder man pflanzt vielmehr eine Anzahl auf einmal in Töpfe (32ger oder 24ger) welche mit leichter Leimerde, die mit verfaultem Dünger vermischt ist, gefüllet werden, zwo in einen Topf. Nach dem Pflanzen begießt man sie. Dann stellt man sie an einen etwas schattigen Ort, daß sie den ganzen Sommer über nur des Morgens Sonne haben. Wann trockenes Wetter ist, begiesse man sie fleißig. Treiben sie Ausläufer, so schneide man diese fleißig weg; damit die Pflanzen in ihrem Wachsthume gestärket und fähig werden zu blühen, und entweder in der nächsten Jahreszeit oder im folgenden Jahre zu fruchten. Die Kultur bleibt für alle immer ebendieselbe: diejenigen aber, welche erst im künftigen Jahre Frucht tragen werden, müssen den Winter über in eine warme Rabatte, oder in einen Treibkasten gebracht werden, um bei rauhem Wetter die Beschirmung der Fenster zu geniessen.

Wenn man glaubt, daß diejenigen Pflanzen, welche in den kleinen Töpfen stehen nicht Raum ge-

nung haben; so setze man sie mit den Ballen in grössere, fülle die Töpfe mit frischer zubereiteter Erde aus, und nachdem dies alles geschehen, begiesse man die umgesetzten Pflanzen.

Zur gehörigen Zeit, das heißt: im Jäner und Hornung bringe man die zur erforderlichen Grösse aufgezogenen Pflanzen an ihren Treibort, und verfahre nach folgender Anweisung.

Wo ein Ananashaus oder ein allgemeines Treibhaus sowohl für Ananasse, als für andere zarte exotische Pflanzen ist, welches durch eine beständige innerliche Hitze erwärmt wird, bringe man im Dezember oder Jäner einige Töpfe mit Erdbeerenpflanzen dahin, um so früh als möglich ist, reife Früchte zu bekommen. Im Jäner und Hornung bringt man gemeiniglich eine grössere Anzahl von Töpfen mit Pflanzen ein; weil sie mit besserem Erfolge kultiviret werden, als die, welche früher in das Treibhaus kommen. Einige Töpfe stellt man auf die vordere Mauer des Lohebeetes, andere auf die Rauchgänge an den Seiten- und Vorderwänden, oder, wo es seyn kann, nahe an die Fenster. Man senkt auch einige Töpfe in den vordern Theil des Lohebeetes, wenn dort Raum ist: damit die Pflanzen, welche hier an den Wurzeln einer feuchten wohlthätigen Wärme geniessen, um so

eher Frucht tragen. Man bringt die Pflanzen vom Dezember bis April zu verschiedenen Zeiten, alle 14 Tage oder 3 Wochen, in das Glashaus. Ihre Hauptpflege bestehet darinn: daß man sie öfter wässere, wann die Erde in den Töpfen trocken ist. Während der Blüthe begiesse man nur die Erde, nicht aber die Pflanzen; denn sonst würde der befruchtende Staub der Staubbeutel weggespühlt, der die Griffel der Weibchen schwängern soll. Die Ausläufer, welche ferner getrieben werden, muß man sorgfältig abschneiden; damit der Hauptstengel desto mehr Kraft und Stärke erhalte, die Pflanze reichlich blühe und vollkommene Früchte bringe. So giebt es vom Hornung an bis Juni eine fortdaurende regelmäßige Lese von reifen Erdbeeren.

In Obsttreibhäuser, welche mit Beetwärme und Feuerhitze gepfleget werden, bringt man tragende Erdbeerenpflanzen zwischen Jäner und Hornung, und stellet sie vorwärts an die Fenster oder auf Gerüste. Ist ein Lohebeet vorhanden, so ist es gut, wenn man sie in die Lohe senken kann. Die Früchte werden hier vom März bis Juni reif.

Wo kein Treibhaus ist, pflanze man Erdbeeren in Pferdemist- oder Lohebeete, wie schon vorher angezeigt worden ist; und man kann immer auch bei die-

dieser Art Kultur schon im April und Mai eine hübsche Lese reifer Früchte erzielen.

Will man die Erdbeeren auf diese letzte Weise treiben; so mache man im Hornung oder Merz ein Hitzbeet von Pferdemist oder Gerberlohe, lege oben Erde oder in Mistbeeten Lohe darauf, senke die Töpfe mit den Pflanzen ein, lege die Fenster u. s. w. lüfte, begiesse, decke, öffne u. s. w. nach obengegebener Anleitung. Auch an den Erdbeerentreibbeeten haben bei kaltem Wetter die Einfassungen von Mist Statt.

Vorzüglich zuträglich wäre es dem Erdbeerentriebe, eine ausgebretterte oder gemauerte Grube zu haben, in welcher man ein Lohebeet machte, das man bei einem Mauerwerke noch allenfalls mit 1 Rauchgange versehen könnte, um das Beet auch mit Feuerhitze gegen Frost zu verwahren.

Man machet auch Gruben, die man unten 2, 3 Schuh tief mit Dünger füllt, oben her 8, 10, 12 Zoll hoch mit Lohespähnen belegt, in welche man dann die Töpfe mit den Erdbeeren senket.

Um die Beete zu besetzen, muß man einen Vorrath von fruchtfähigen Pflanzen in Töpfen, oder in offenen Beeten in der Erde haben. Erstere stellt

man in die Lohe: letztere pflanzet man, nachdem man sie mit den Ballen an den Wurzeln ausgehoben hat, in die Erde, welche man zu diesem Zwecke oben auf das Beet geleget hat.

Ueberhaupt soll man zum Treiben immer frische Pflanzen nehmen; denn sie werden reichlicher und vollkommenere schmackhaftere Früchte tragen, als jene, welche schon einmal getrieben worden sind.

Beschreibung,

eines grossen Ananashauses, welches in einigen Stücken von demjenigen verschieden ist, wozu Abercrombie, Maasse, Einrichtung und Bauart angegeben hat gg).

Das grosse Ananashaus, wird in einer Länge von sechzig, siebenzig bis achtzig und mehr Fuß in der Richtung von Osten gegen Westen gebauet. Gegen Norden wird eine vom Boden bis oben ganze anderthalb auch zween Fuß dicke Ziegelmauer aufgeführt. Je dicker diese Mauer ist, desto weniger wird die rauhere kalte Luft, welche von Norden her weht, eindringen können und desto weniger und sparsamer wird man auch heitzen dürfen. Diese Nordwand kann zwölf bis vierzehn Fuß hoch seyn. An beiden Enden, also gegen Aufgang und gegen Untergang, müs-

gg) Am Ende dieses Werkes findet man den Grundriß dieses Treibhauses und die Durchschnitte sowohl nach der Länge als nach der Breite.

müssen die Wände ebenfalls ganz gemauert werden; kein Fenster, keine Thüre soll in denselben seyn. Obschon Abercrombie meinet, sie sollten eben auch aus einem Fensterwerk bestehen, so kann ich doch von den hier angebrachten Gläsern nicht den geringsten Nutzen begreifen; denn im Winter ist es recht gut, das Treibhaus von allen Seiten gegen die stürmischen Anfälle der für die zarten Ananaspflanzen schädlichen Kälte verwahrt zu halten, und die seltenen mildern schiefen Strahlen der Wintersonne finden genug Einweeg durch die obern und vordern Fenster; im Sommer hingegen ist nicht nöthig die wohlthätige Wärme von allen Seiten so geizig aufzufassen, und in das Treibhaus zu leiten. Vorne her läuft ein achtzehn Zolle oder zween Fuß hohes Ziegelmäuerchen von dem einen Ende des Hauses zum andern. Auf diesem Mäuerchen stehen aufrechte sechs bis sieben Fuß hohe Fenster, die sich aber oben doch ein wenig einwärts neigen, um der Sonne mehr Fläche zu geben, auf welche ihre Strahlen senkrecht oder doch beinahe so fallen können. Von dem obern Balken, in welchem die Vorderfenster liegen, bis auf die nördliche Mauerwand werden ebenfalls, wie allgemein gewöhnlich ist, schiefe Fenster gelegt, welche ein Glasdach formen. Oder vielmehr: die Dachfenster liegen von dem obern Balken der Vorderwand bis an das Stück Dach, das von der Hintermauer gegen Süden vorspringt.

springt. Dieser obere Balken wird von — etwa zwölf Fuß weit von einander entfernten — eisernen Stangen, welche in das vordere Mäuerchen des Beetes zu stehen kommen, unterstützt.

Beete. In der Mitte des Glashauses für Ananasse wird die Beetgrube gebauet. Immer ist es besser diese nicht in die Erde zu graben, sondern über die Ebene des Bodens zu erheben: denn wenn auch Trockenheit des Grundes die Vertiefung des Beetes erlaubte, so wäre es doch für den Gärtner äusserst unbequem sich immer so sehr bücken zu müssen. Die Länge des Beetes wird der Länge des Treibhauses angemessen. In einem Hause, das schon länger als dreissig oder vierzig Schuhe ist, werden zwei Beete (A) errichtet. Die Breite derselben mag ohngefähr sieben Schuhe betragen. Wären die Beete breiter; so könnte man die in der Mitte stehenden Pflanzen, nicht ohne grosse Beschwerlichkeit mit den Händen erreichen. Das allenfalls neun Zoll dicke Mäuerchen, welches die Einfassung des Beetes macht, kann vorne drei, hinten aber vierthalb bis vier Fuß hoch seyn.

Gänge. Rings um die Lohebeete müssen Gänge (D) führen, die etwa zween, dritthalb bis drei Fuß breit sind, und so wie der ganze Boden

des Hauses mit Ziegeln oder Steinplatten gepflastert werden.

Feuerherd. Heitzplatz. Die Feuerstätte (C) wird hinter der Nordmauer am Ende des Ananashauses unter der Ebene des Bodens gebaut. Sie hat die Gestalt eines Ofens, achtzehn Zoll ins Gevierte, und ist etwa zwanzig Zolle bis zween Fuß hoch. Unten, wo das Feuer gemacht wird, ist ein Rost, durch welchen die Asche in ein unter dem Ofen angebrachtes Behältniß fallen kann. In dem Ofen soll ein Thürchen seyn, das nicht grösser ist, als man braucht um das Brennzeug hinein zu bringen. In diesem Thürchen muß ein sechs Zoll hohes und eben so breites Loch seyn, durch welches die Luft einziehen könne, um das Feuer brennen zu machen. Vor diesem Loche bringe man einen eisernen passenden Schuber an, um es, wann das Feuer in vollem Brande ist, zu schliessen und auf diese Weise die Hitze zu mäßigen und länger zu erhalten. Diese Feuerstätte ist darnach eingerichtet; daß man mit Torf — dem besten Brennzeuge für ein Glashaus — heitze. Wo man aber Holz brennt, muß der Feuerherd etwas grösser seyn; er kann aber gegen das Rauchgangloch schmäler werden.

Rauch-

Rauchgänge. Züge. Um den Rauch und hiemit die Feuerhitze durch das Ananashaus zu leiten, sind Rauchgänge nöthig, die von einem Heizplaz oder Feuerherd im Innern des Hauses herum und an der hintern Wand in mehrern Zügen und Rückzügen geführt werden, und endlich in einen aufrechten Rauchfang auslaufen. Es wäre rathsam, diese Rauchgänge auf diese Weise zu führen, wie in dem angehängten Risse angezeigt wird. Von dem Heizherde (C) am Ende des Hauses läuft der Rauchkanal (B) auf der Ebene des Bodens, an der Seitenmauer in einem Zirkelviertel die vordere Ecke vorbei an der Vorderwand bis in die Mitte; von da wird er in einem Bogen dann senkrecht gegen die hintere Mauer und da wieder in einem Kreisviertel auf ein fußhohes Mäuerchen mit der Nordwand parallel bis an die Ecke, wo der Heizplaz ist, dann in zween gleichlangen übereinander laufenden Rückgängen (F) und endlich in einen aufrechten Rauchfang geführt. Eben dies geschieht auch auf der andern Seite eines grossen Ananashauses. Sowohl über den Bau, als über die Beschaffenheit, über die Verwahrung und über die Leitung der Rauchgänge ist manches zu bemerken. Das Wesentlichste hievon will ich nicht übergehen. Am besten thäte man, die Rauchgänge immer schief aufwärts zu führen, so daß das Ende eines jeden

um

um etwa einen Fuß höher sei, als der Anfang desselben, wie (F) am Durchschnitte nach der Länge im beigefügten Risse zu sehen ist; damit der Rauch, der vom Feuer immer in die Höhe getrieben wird, freien Zug habe und nicht stocken bleibe. Da die Rauchgänge da sind, um die innere Luft des Glashauses zu erwärmen; so müssen sie so wenig als möglich verschlossen, sondern, so gut als thunlich ist, frei seyn, um die wohlthätige Hitze, die sich durchwälzt, gegen alle Seiten auszuspenden. Also sollen die ersten untersten Gänge zwar an den Wänden, aber doch über der Ebene des Bodens — die hintern Züge aber einige Zolle weit von der Hintermauer entfernt, geführt werden. So wird nicht so viel Wärme in den Boden und in die Mauern schlagen, die sonst für die Ananasse verlohren wäre. Man wird bei dieser Lage der Rauchkanäle viel sparsamer heitzen dürfen. Was die Maasen der Rauchgänge betrift; so kann der unterste von innen, achtzehn Zolle tief und zwölf Zolle weit seyn; damit er nicht so leicht verstopft werde, und bequem gereinigt werden könne; sie dürfen sich jedoch immer — aber fast unmerklich — verengen, so daß der letzte Zug bei seiner Mündung im Rauchfange zehn Zoll hoch, und acht Zoll weit seyn kann. Das vordere Mauerwerk dieser Züge muß nur zween Zolle dick seyn; damit die

Wär=

Wärme leicht durchdringen könne; darum ist es besser je dünner man es machen kann. Nur hüte man sich Eisenplatten dazu anzuwenden: weil so die Hitze zu gäh, brennend und schädlich würde. Man hat sorgsam darauf zu achten die Fugen der Ziegel oder Platten wohl zu verkleistern, damit ja der Rauch, welcher den Ananassen äusserst nachtheilig ist, indem er die Blätter und die ganzen Pflanzen welk macht, nicht in das Treibhaus dringen könne. Miller schlägt in seinem Gärtnerlexikon vor, die Rauchgänge von aussen (das heißt: im Treibhause) mit grobem Tuche zu überziehen, damit der Mörtel nicht springe und abfalle.

Schoppe. Eine ganz gedeckte und verschlossene Schoppe hinter dem Glashause an dasselbe gebauet, ist nicht nur dazu dienlich, Brennmaterialien, Werkzeug und Gartengeräthschaft darinn aufzubewahren; sondern sie schützt das ganze Haus gegen die harten Anfälle rauher Witterung, und schirmt auch die Heitzpläze; daß die Feuchtigkeit der äussern Luft, oder die Heftigkeit des Windes das Feuer in denselben nicht auslösche.

Thüren. Hier läßt sich nichts anders sagen, noch hinzufügen, als was bereits S. 32 und 33 gesagt worden ist.

Fenster. Auch die Fenster zu einem Ananashause, sind in diesem Werke gleich anfangs umständlich und genau beschrieben worden.

Anhang

Anhang.

Der englische Titel unsers Originals ist folgender: The Hot-house gardener on the general Culture of the pine-apple, and methods of forcing early grapes, peaches, nectarines, and other choice fruits, in Hot-houses, Vineries, Fruit-houses, Hot-walls, &c. with directions for raising Melons and early Strawberries. By John Abercrombie, Author of Every Man his own Gardener; The Universal Gardener's Kalendar; The Complete Kitchen Gardener; and the Garden Vade Mecum. Illustrated with five copper plates, representing the Pine-Apple, Grapes, Peaches, Nectarines, Cherries, Melon, and Strawberries, Coloured from Nature. London: Printed for John Stockdale, opposite Burlington-House, Piccadilly. M.DCC.LXXXIX.

Während dieses Werk unter der Presse war, hat sich ein Umstand ereignet, welcher eine Berichtigung veranlasset, die ich nicht vernachläßigen darf. Der

ehemalige botanische Gärtner von Brüssel, Hr. Bredemeyer, von dem ich in der Anmerkung a S. 8. dieser Uebersetzung, zu reden Gelegenheit nahm, wurde vor Kurzem von dem Kaiser nach Ostindien geschickt, um dort neue Entdeckungen im Pflanzenreiche zu machen, und den k. k. sogenannten holländischen Garten in Schönbrunn mit neuen vegetabilischen Schätzen zu bereichern. Kaiser Franz I. legte diesen Garten zum Sammelplatze für fremde Gewächse an; Joseph II. wendete viel darauf, diese Sammlung mit den seltensten exotischen Pflanzen zu vermehren; und Leopold II. fährt fort diese Unternehmungen seiner Vorfahren zu unterstüzen. Schönbrunn wird für Pflanzenliebhaber und Botaniker der interessanteste Platz auf Erden.

Inhalt.

Inhalt.

Seite

Allgemeine Kultur des Ananasses = = = 17

Bemerkungen über die Natur dieser Pflanzen und über die Ananashäuser . = = = = = ebend.

Beschreibung des Wachsthums der Ananaspflanzen, Ordnung der Fruchtung und Fortpflanzung = 18

Beschreibung der verschiedenen Sorten des Ananasses. 20

Allgemeine Uebersicht der Kultur der Ananasse = 22

Allgemeine Beschreibung des Ananashauses u. s. w. 30

Eigentliche Erde für die Ananaspflanzen = = 47

Töpfe von gehörigen Grössen, in welche der Ananas nach den verschiedenen Stufen seines Wachsthums gepflanzt werden muß = = = = 49

Die Weise das Lohebeet zu bereiten; dessen allgemeiner Nutzen und Pflege im Ananashause = = 50

Brennzeug zur Heitzung, welches für ein Ananashaus das beste ist = = = = = 54

Wärmemesser (Thermometer) um den erforderlichen Grad von Feuerhitze im Ananashause zu bestimmen = = = = = = = 55

Weise die Ananasse fortzupflanzen und aufzuziehen = 56

Allgemeine Kultur der Ananasse, Pflege des Treibhauses = = = = = = = 62

Das Ananashaus ist auch für verschiedene andere Pflanzen und Gewächse von grossem Nuzen = = 66

Wie mancherlei auserlesene Gewächse, Blumen und Früchte im Ananashause kultivirt werden = 69

Wie man frühe Weintrauben im Ananashause zieht. 70

Allgemeine Bemerkungen über andere Pflanzen, welche im Treibhause kultivirt werden = = = 72

Von der im Ananashause erforderlichen Feuer = und Lohebeethitze = = = = = = ebend.

Vom Lüften und Begiessen der Pflanzen im Winter und Frühling = = • = = 73

Seite
Wie im Ananashause die Feuerhitze gemacht werden muß = = = = = = = 74
Zucht der jungen Ananasse in Mistbeeten = = 75
Auffrischung des Lohebeetes im Ananashause = ebend.
Die Ananasse wollen den Winter hindurch nur wenig begossen werden = = = = = 77
Pflege des Ananashauses im Winter und Frühling. ebend.
Im Frühling darf mehr gelüftet, mehr gewässert werden = = = = = = = 78
Sommerpflege des Ananashauses = = = ebend.
Die Feuerhitze bleibt im Sommer weg, die Lohebeetwärme aber wird sofort unterhalten = = ebend.
Bei zunehmendem Wachsthume der Ananasse und Schöslinge muß oft begossen werden = = 79
Um die Frucht zu betreiben löse man die Ausläufer und Schöslinge ab = = = = = 80
Wann der Ananas zu vollem Wuchse gelangt und reif wird = = = = = = 81
Pflege der Nachkömmlingananasse = = = 82
Zugang der Luft ist den Ananassen zu allen Jahreszeiten nöthig = = = = = = ebend.
Begiessen ist den Ananassen überhaupt nothwendig = 84
Begiessung der Ananasse in den verschiedenen Jahreszeiten = = = = = = = ebend.
Das beste Wasser hiezu = = = = = 86
Verpflanzung der Nachkömmlinge und der jungen Ananasse in grössere Töpfe und frische Erde ist das Jahr zweimal nöthig und zwar im Frühling und Herbst. ebend.
Verpflanzen im Frühling = = = = 87
Verpflanzen im Herbst = = = = = 89
Beschattung des Glashauses im Sommer = = 91
Bedeckung der Fenster des Treibhauses im Winter. ebend.
Ausrottung der Insekten an den Ananassen = = 92

Die Zucht früher Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen und anderer auserlesener Früchte in Treibhäusern, Glashäusern und an Heizwänden = = = 96
Allgemeine Bemerkungen über Treibstuben, Weintrauben = und Pfirsichhäuser, und über die verschiedenen Sorten von Baumfrüchten, die man darinn erzielen kann = = = = = = ebend.
Wie

Seite

Wie verschiedene andere Arten von Pflanzen, Früchten und Blumen in Treibhäusern gezogen werden ... 97
Beschreibung der Plane zu verschiedenen Arten von Treibgemächern ... 100
Allgemeine Bemerkungen über die verschiedenen Treibhäuser ... ebend.
Entwurf eines gemeinschaftlichen Treibhauses ... 104
Zubereitung der Erdfeldchen, Rabatten für die Bäume in Treibhäusern ... 111
Heitzwände ... 112
Treibkästen mit Gerberlohe ... 113
Glashaus zum Weinstock treiben ... 114
Die verschiedenen Baumarten zum Treiben ... 115
Eigentliche Jahrszeit und Art die Bäume in Treibstuben zu pflanzen ... 116
Weintreibhaus (Vinery) oder Treibhaus, das vorzüglich für Weintrauben bestimmt ist ... 117
Weintraubenarten, die man vorzüglich treibt ... ebend.
Ihre Pflanzung ... 118
Treibzeit der Weinstöcke und allgemeine Pflege derselben ... 119
Pfirsichhaus, dessen Nutzbarkeit und allgemeine Treibpflege ... 120
Ein Kirschenhaus ist vorzüglich dazu bestimmt Kirschen zu treiben. Allgemeine Wartung derselben bei dem Treiben ... 122
Zeit und Weise die verschiedenen Arten zu treiben ... 123
Lüftung der verschiedenen Treibplätze ... 124
Wässerung ... 125
Von den Insekten, welche in den Treibhäusern die Bäume angreiffen ... ebend.
Jährliches Beschneiden der Bäume in den Treibhäusern. 126
Wie die Bäume in den Treibhäusern nach dem Triebe gepfleget werdeu ... 128
Weise verschiedene frühe Pflanzen, Blumen u. s. w. als Erdbeeren, wälsche Bohnen u. s. w. in Obsttreibhäusern zu ziehen ... ebend.
Zucht der frühen Erdbeeren in Treibhäusern ... ebend.
Zucht der frühen wälschen Bohnen in Treibhäusern. 130
Zucht der frühen Erbsen und Bohnen in Treibhäusern. 132

Zucht

Seite

Zucht früher Lattiche in Treibhäusern = = 133
Bisweilen zieht man auch frühe Gurken in Treibhäusern. 134
Verschiedene seltene Blumen werden in Treibhäusern zu früher Blüthe getrieben = = = = 135

Kultur der Melone = = = = = 138
Allgemeine Bemerkungen darüber = = = ebend.
Beschreibung der Melone = = = = ebend.
Verschiedene Spielarten (Varietates) der Melone. 139
Allgemeine Bemerkungen über die verschiedenen Sorten der Frucht, über die Natur und Kultur dieser Pflanzen = = = = = = = 140
Melonen werden in Hitzbeeten unter Fenstern oder unter Handgläsern oder unter Oehlpapierrahmen gezogen = = = = = = = 141
Hitzbeete, für die Melonen, von Mist und Lohe = 143
Eigentliche Erde für Melonen = = = 144
Eigentlicher Saamen zur Melonensaat = = ebend.
Frühe und allgemeine Melonenerndte in Hitzbeeten unter Fenstern = = = = = = 145
Spätere Melonenerdte von den Händgläserbeeten = 153
Melonenzucht unter Oehlpapierrahmen = = 157
Zucht der Melonen in Lohebeeten = = = 159
Wie der Melonensaamen aufbehalten werden muß. 161

Allgemeine Art frühe Erdbeeren in Glashäusern, Heitzwänden, Treibhäusern und in Hitzbeeten zu ziehen. 163
Allgemeine Bemerkungen über die frühe Kultur der Erdbeeren = = = = = = 164
Eigentliche Sorte von Erdbeeren, die zum Treiben am besten ist. Zubereitung der Pflanzen hiezu, und Zucht derselben = = = = = 165
Trieb drr Erdbeeren im Anauashause = = 167
Das Treiben der Erdbeeren in Obsthäusern und an Treibwänden = = = = = = 168
Mistbeete und Lohebeete hiezu = = = ebend.
Beschreibung eines grossen Ananashauses = = 171
Anhang = = = = = = = 179

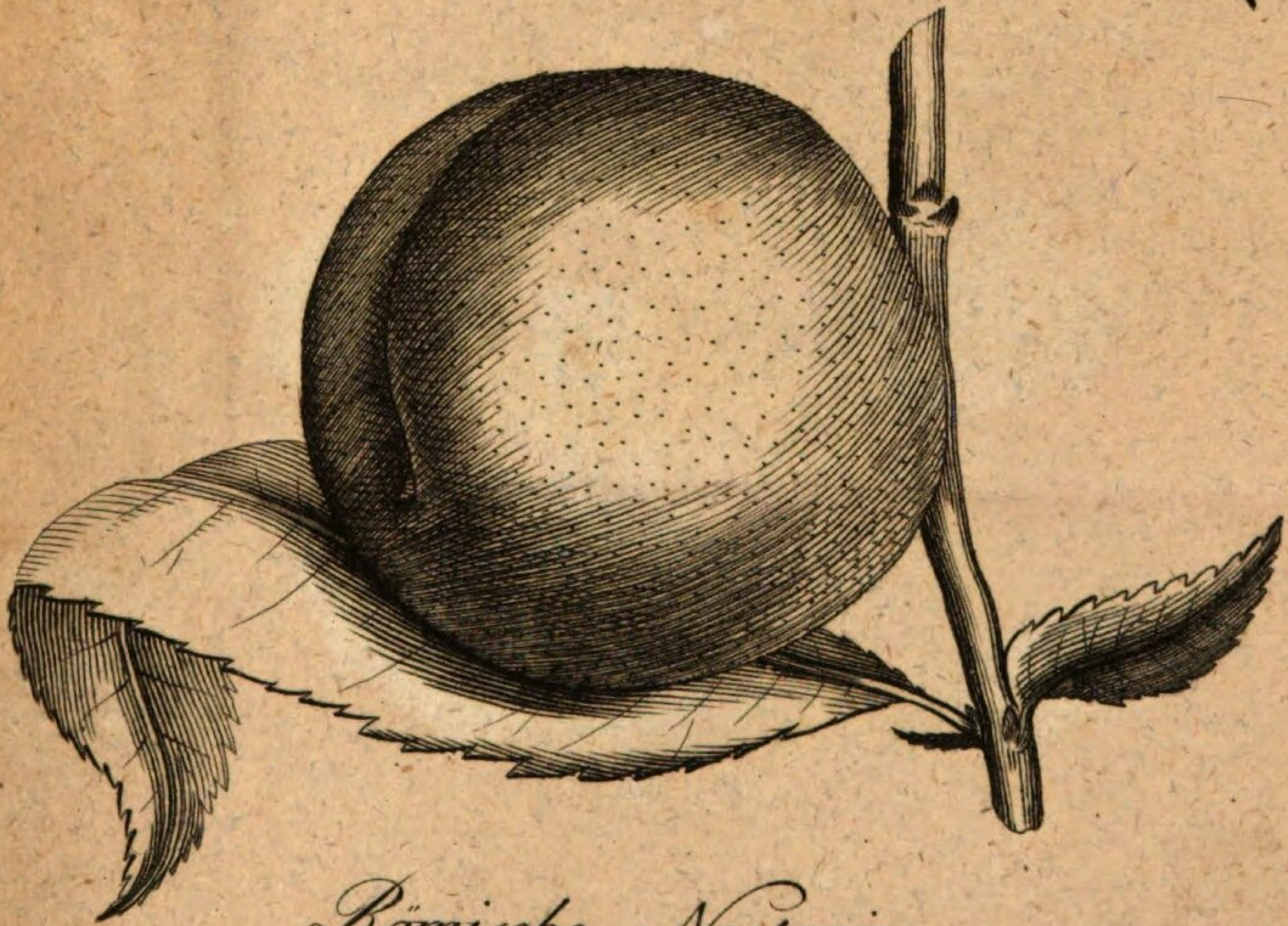
Der Zuckerhut-Ananas.

№ II.

Muscateller von Alexandria.

N. III.

Königspfirsich.



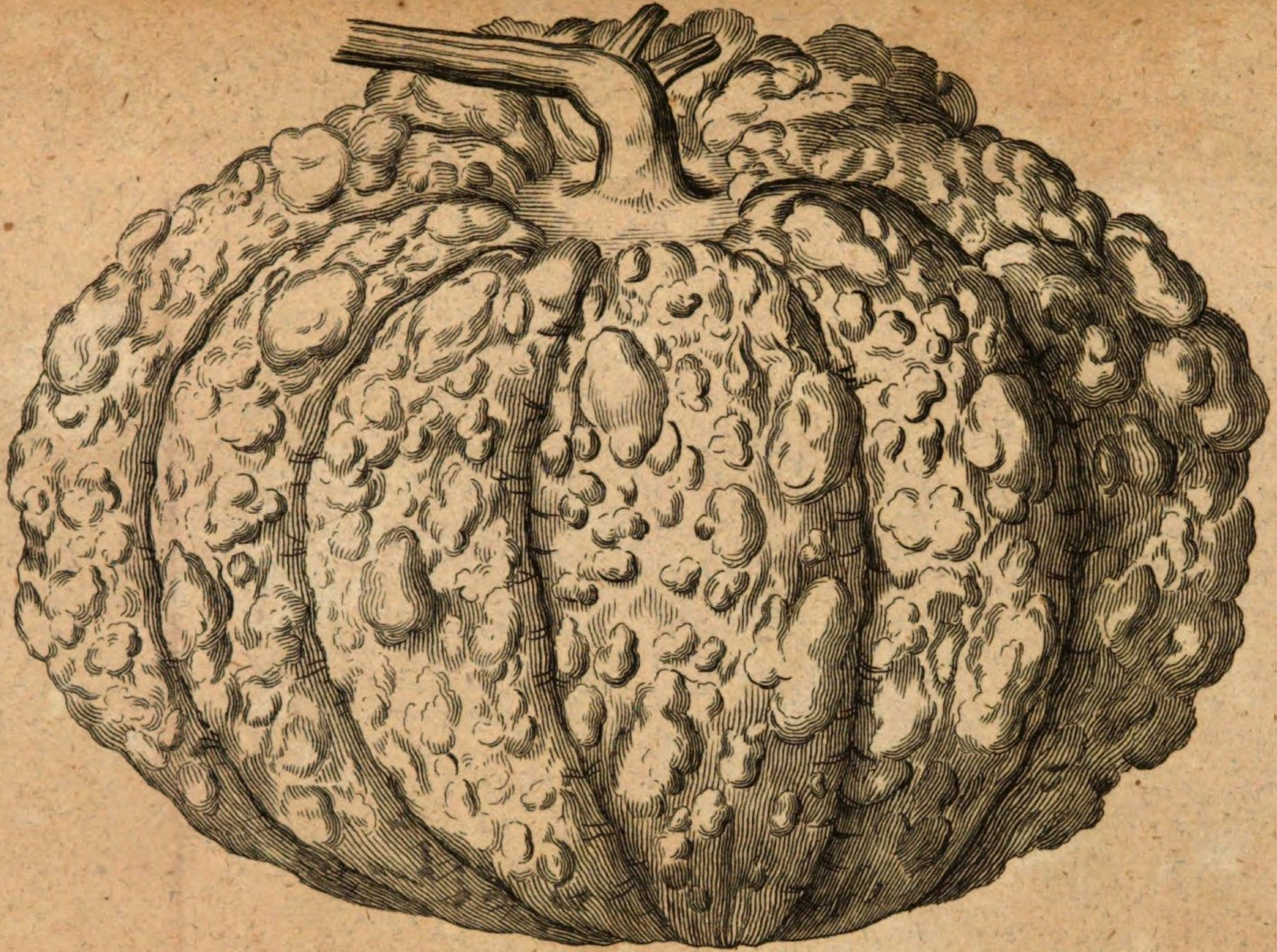
Römische Nectarine.

No. IV.

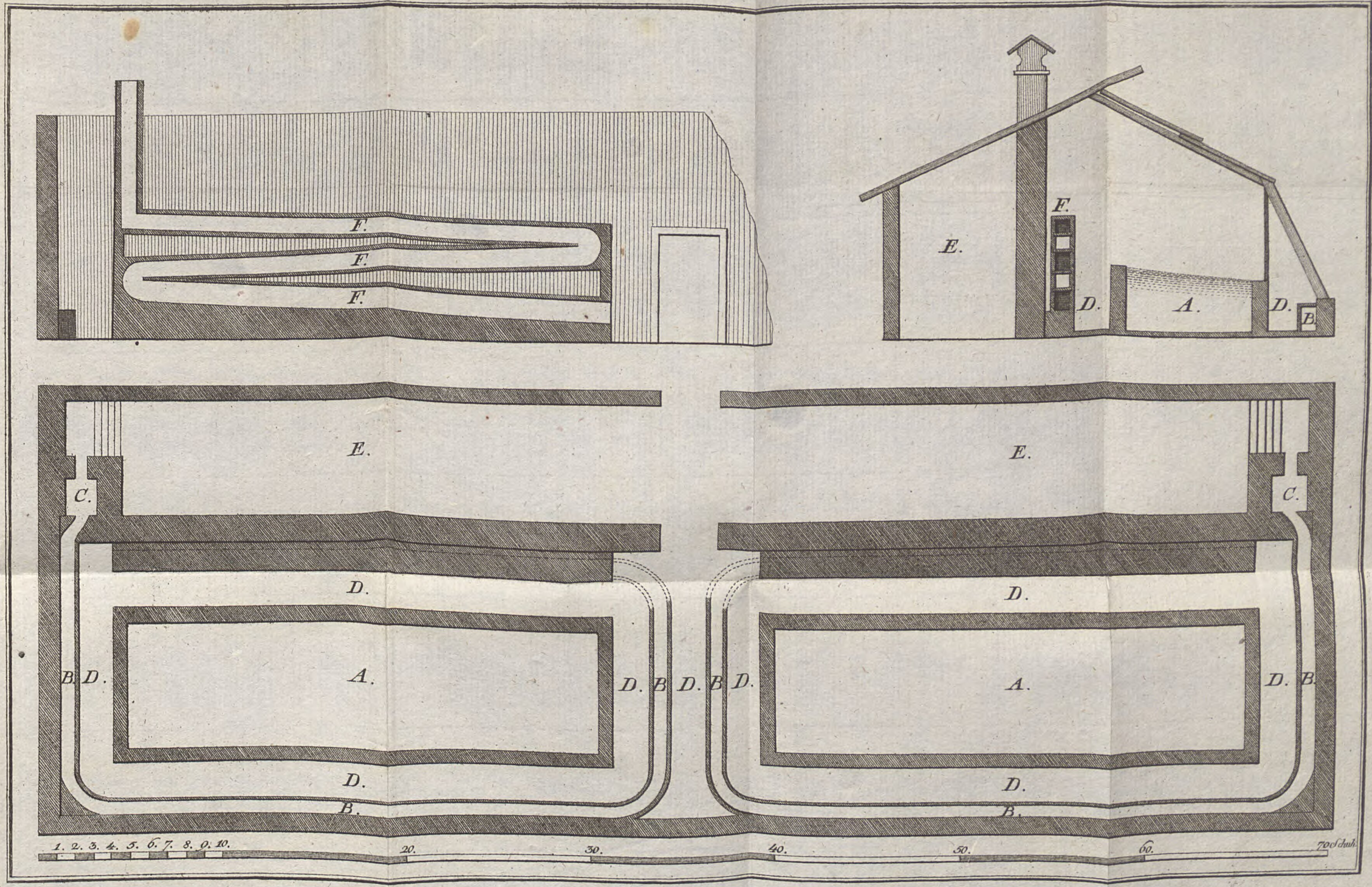
Maiweichsel.

Die scharlachrothe Erdbeere.

N.º V.



Cantaloupemelone.



F.
F.
F.
E.
F.
D.
A.
D.
B.
E.
E.
C.
C.
D.
D.
B. D.
A.
D. B
D. B
D.
A.
D. B.
D.
B.
D.
B.
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.
20.
30.
40.
50.
60.
70 Schuh.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Abercrombie, John,

Der Treibhausgärtner über die Kultur der Ananasse, Weintrauben, Pfirsiche, Nektarinen, Melonen, frühen Erdbeeren und anderer auserlesener Früchte und Obstarten

Wien 1792

Oecon. 3 d
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293483-6
VD18 11409533